



Entrees – Voorgerechten – Starters

Saumon gravlax, gelée de fenouil aux agrumes et purée d'avocat
Gravad lax zalm, venkel gelei met citrus, puree van avocado
Cured salmon "gravad lax", fennel citrus jelly, crushed avocado

Œuf cocotte aux petit pois et morilles
Ovenshoteltje van ei met erwt en morille
Baked egg with green peas and morels

Burrata avec une crème de betterave et mayonnaise à la truffe
Burrata met een crème van bietjes en truffel mayonnaise
Burrata with a beetroot cream and truffle mayonnaise

Plats – Hoofdgerechten – Mains

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette au fruit de la passion, quinoa façon taboulé
Carpaccio van Sankt Jakob's schelpen, passie vrucht vinaigre vinaigrette, tabbouleh van quinoa
Scallops carpaccio, passionfruit vinaigrette and quinoa tabbouleh

Tataki de boeuf aux parfums thaï, pommes de terre confites au thym citronné et poivre de Sichuan
Tataki van rund op Thaise wijze, met menthijm en Szechnaanse peper gekonfijte, aardappeltjes
Thaï beef tataki, potatoes confit with lemon thyme and Szechuan pepper

Ratatouille niçoise et croquettes de riz aux épinards et parmesan
Ratatouille Niçoise, rijstkroketjes met spinazie en parmezaan
Niçoise ratatouille, rice croquettes wit spinaches and parmesan

Desserts

Gaufres de tatin glace au caramel beurre salé
Apple waffle with salted caramel ice cream

Moelleux au chocolat
Chocolate moelleux

Panacotta à la rhubarbe et vanille bourbon
Rhubarb panna cotta with bourbon vanilla