

MENU

VOORGERECHT

L'Ouverture – Steak Tartaar

Truffelmayonaise | Brioche | Zoetzure groenten

De steak tartaar is verfijnd, eerlijk en niets verhullend. De truffelmayonaise voegt een fluistering van luxe toe, terwijl de brioche en zoetzure groenten zorgen voor spanning tussen zacht en fris. Alsof de eerste aanwijzingen op tafel liggen en niet alles is wat het lijkt.

HOOFDGERECHT

Le Tournant – Skrei (Winterkabeljauw)

Dashi beurre blanc | Polenta | Aardappelmousseline | Seizoensgroenten

De skrei, zacht en zuiver, wordt omhuld door een dashi beurre blanc die diepte en mysterie brengt. Polenta en aardappelmousseline vormen een romige basis, terwijl seizoensgroenten het gerecht aarden. De rust voor de storm of juist het moment waarop de waarheid langzaam boven tafel komt.

NAGERECHT

La Révélation – Chocoladetaartje

Frambozensorbet | Fruitcoulis | Crumble

Het chocoladetaartje is intens en verleidelijk, bijna gevaarlijk rijk. Frambozensorbet en fruitcoulis brengen een scherp contrast, terwijl de crumble zorgt voor structuur. Alsof de laatste puzzelstukken op hun plaats vallen en het mysterie eindelijk wordt onthuld.