TOURTEAU VADOUVAN
löjrom . chou-fleur

PASTÈQUE DRY AGED
avocat . tagetes . sriracha

BAR DE LIGNE IKEJIME KOMBU
taboulé de la mer . huître Spéciale l'Étoile Kys Marine . livèche

MOULES FRITE 😉

NOIX DE SAINT-JACQUES "FLAMBADOU"
poivre vert . chou kimchi . parmesan reggiano . William's Rouge . aneth

LANGOUSTINE
textures de panais . truffe blanche . amande . Amaretto
main de Bouddha

RIS DE VEAU CROUSTILLANT
pain cristal . sauge . anchois . lardo con pepe . Fontina

PERDREAU RÔTI EN FEUILLE DE VIGNE
flambé Baron Otard VSOP . foie gras Maison Mitteault .
chiconette confite . raisins de Corinthe

DIPLOMATE
clémentine . salicorne . sorbet citron vanille . opaline nori

PRUNE FLAVOR KING
crème de pêche de vigne . kakigōri . Timut . shiso rouge

KRAB VADOUVAN
löjrom . bloemkool

WATERMELOEN DRY AGED
avocado . tagetes . sriracha

ZEEBAARS IKEJIME KOMBU
zee taboulé . “Spéciale l’Étoile Kys Marine” oester . lavas

MOSSELEN & FRIET 😉

SINT-JAKOBSSCHELPEN “FLAMBADOU”
groene peper . kool kimchi . parmigiano reggiano . Rode Williams . dille

LANGOUSTINE
texturen van pastinaak . witte truffel . amandel . Amaretto
Buddha’s hand

KNAPPERIGE KALFSZWEZERIK
cristal brood . salie . ansjovis . lardo con pepe . Fontina

IN DRUIVENBLAD GEBRADEN PATRIJS
geflambeerd met Baron Otard VSOP . foie gras Maison Mitteault .
gekonfijt witloofje . krenten

DIPLOMATE
clementine . zeekraal . citroen vanille sorbet . nori opaline

FLAVOR KING PRUIM
wijngaardperzikcrème . kakigōri . Timut . rode shiso

CRAB VADOUVAN
löjrom . cauliflower

WATERMELON DRY AGED
avocado . tagetes . sriracha

SEA BASS IKEJIME KOMBU
sea taboulé . “Spéciale l’Étoile Kys Marine” oyster . lovage

MUSSELS & FRENCH FRIES 😉

SCALLOPS “FLAMBADOU”
green pepper . cabbage kimchi . parmigiano reggiano . Red Williams . dill

LANGOUSTINE
parsnip textures . white truffle . almond . Amaretto
Buddha’s hand

CRISPY SWEETBREADS
cristal bread . sage . anchovy . lardo con pepe . Fontina

IN VINE LEAVES WRAPPED ROASTED PARTRIDGE
flambeed with Baron Otard VSOP . foie gras Maison Mitteault .
candied chicory . Corinth raisins

DIPLOMATE
clementine . samphire . lemon and vanilla sorbet . nori opaline

FLAVOR KING PLUM
vine peach wine . kakigōri . Timut . red shiso