

Menu

Nouvel an 2026

Français

Mises en bouche

Tataki de thon rouge | Patate douce | Lait de coco | Coriandre | Avocat et biscuit de blé noir
Croustillant de langoustine | Topinambour | Céleri et émulsion au champagne rosé
Poitrine de pintade aux truffes noires | Chanterelles | Poire à la cannelle et pomme dauphine
Douceur du pâtissier Giot

English

Amuse-bouches

Bluefin tuna tataki | Sweet potato | Coconut milk | Coriander | Avocado and buckwheat biscuit
Crispy langoustine | Jerusalem artichoke | Celery and rosé Champagne emulsion
Guinea fowl breast with black truffles | Chanterelles | Cinnamon-poached pear and pommes dauphine
A sweet creation by pastry chef Giot

Nederlands

Amuses

Tataki van blauwvintonijn | Zoete aardappel | Kokosmelk | Koriander | Avocado en boekweitkoekje
Krokante langoustine | Aardpeer | Selderij en emulsie van roséchampagne
Parelhoenfilet met zwarte truffel | Cantharellen | Peer met kaneel en pommes dauphine
Zoete creatie van patissier Giot

