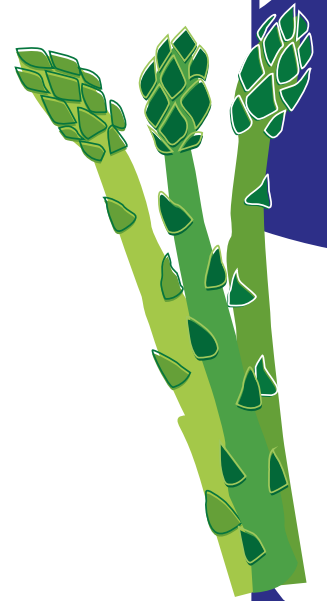


Soirée
**HOMARD
ASPERGES**



Tempura de homard



Raviole de homard - Jus de crustacés -
Asperges blanches et sauvages

Kintari Vermentino 2024 Di Gallura Saraja



Baby homard rôti - Asperges vertes -
Sauce à la citronnelle

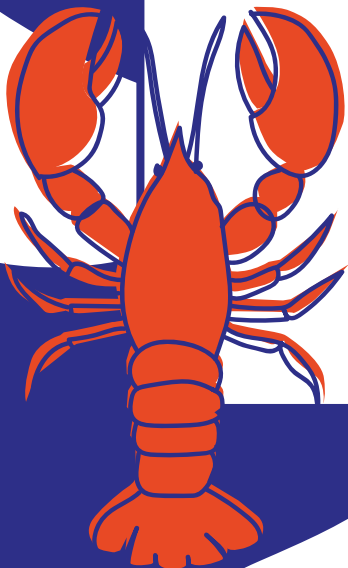
Mâcon Verzé 2022 Nicolas Maillet



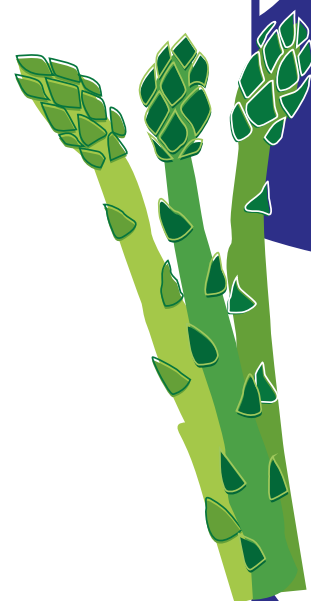
Ananas du Togo - Glace vanille - Gel mojito -
Sirop aux épices - Crumble à la coco

VDF 2023 Tharseo - Domaine Benjamin Taillandier

MENU 75.00 €
accords vins 30.00 €



Evening
**KREEFT
ASPERGES**



Tempura van kreeft



Ravioli met kreeft - Schaaldierenjus -
Witte en wilde asperges

Kintari Vermentino 2024 Di Gallura Saraja



Gegrilde babykreeft - Groene asperges -
Citraengrassaus

Mâcon Verzé 2022 Nicolas Maillet



Ananas uit Togo - Vanille-ijs - Mojito-gel -
Kruidensiroop - Kokoscrumble

VDF 2023 Tharseo - Domaine Benjamin Taillandier

MENU 75.00 €
wine pairing 30.00 €

