

LE MENU

pompoen velouté - kastanje

KNOLSELDERIJ
parmezaan – zwarte truffel

POT-AU-FEU *
koolrabi – gele biet

LÉGUMES À LA BOURGEOISE **
bospeen – albufera

RUNDERWANG
truffel mousseline – rode wijnjus

tarte citron meringué

TARTE SOUFFLÉE CHOCOLAT
ganache – cacao-sorbet

brioche nutella

3-gangen 53	<i>winepairing 26</i>
*4-gangen 66	<i>winepairing 36</i>
**5-gangen 79	<i>winepairing 45</i>

TANNAY

HISTOIRE

Bienvenue dans mon univers, aujourd'hui je vous
plonge dans mes mémoires de gout et d'enfance, une
attention toute particulière sur la saisonnalité et le
choix des produits,

Thomas.