

# BOUCHÉE APÉRITIVE

QUENELLE

zeebaars – bisque 10

## LE MENU

ASPERGES DE PROVENCE

velouté – grapefruit

PETIT POIS À LA FRANÇAISE \*

gerookte pancetta – framboos

LÉGUMES À LA BOURGEOISE\*\*

radicchio – sauce albufera

LA CHIMÈRE

morilles – Vin Jaune

kiwi

CITRON DE MENTON

ganache – munt

-

brioche nutella

3-gangen 53      *winepairing 26*

\*4-gangen 66      *winepairing 36*

\*\*5-gangen 79      *winepairing 45*

*Heeft u een voedselallergie? Laat het ons weten.*

# 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.