

MOMENTUM

AN EVENT BY LES GRANDES TABLES DU MONDE

LIONEL RIGOLET
Comme chez Soi

&

OLIVIER BELLIN
L'Auberge des Glazicks

Chaud-froid van bloemkool, Royal Belgian Oscietra-kaviaar, inktcoulis van zeeekat

Gelakte langoustine, saffraanbouillon van de koppen, tuinbonen,
jonge uien en poeder van gerookt buikspek

Gestoofde sint-jakobsschelpen uit Dieppe, charcutièresaus

Filet van zonnevis, gekonfijte gember, rabarber, peterseliecoulis,
Ndongo bella Congo-peper

Lamsribstuk uit Aveyron, melkvel, groene asperges van Longlune, “zeewierkruiden”

Zachte mousse en licht ijs van jasmijnbloesem, Belgische aardbeien
en krokantje van olijfolie

295 euro per persoon, exclusief dranken.

