

3-COURSE

53

TOMAAAT MARMANDE

bolognese sauce - arlette

-

WILDE EEND

cèpes - vijgen

ou

KNOLSELDERIJ

cèpes - sauce au poivre

-

FIGURES RÔTIES

confiture - vijgen blad

winepairing 26

4-COURSE

64

TOMAAAT MARMANDE

bolognese sauce - arlette

-

OEUF MOLLET

cantharel - zwarte truffel

-

WILDE EEND

cèpes - vijgen

ou

KNOLSELDERIJ

cèpes - sauce au poivre

-

FIGURES RÔTIES

confiture - vijgen blad

winepairing 36

5-COURSE

85

TOMAAAT MARMANDE

bolognese sauce - arlette

-

OEUF MOLLET

cantharel - zwarte truffel

-

TAGLIOLINI

langoustine - stracciatella

-

WILDE EEND

cèpes - vijgen

ou

KNOLSELDERIJ

cèpes - sauce au poivre

-

FIGURES RÔTIES

confiture - vijgen blad

winepairing 46

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.