



KORU

HOTEL

MENU INSPIRATION DU CHEF - 59€

Mise en bouche - Aperitif Hapje - Appetize

Foie Gras au torchon / truffe d'Eté, confit d'oignons à l'orange
Foie Gras / Zomer Truffel / Uienconfijt met een vleugje sinaasappel
Foie Gras / Summer Truffle / confit of onions with a hint of orange

Filet de bar / Riz Noir Vénéré / Duxelles de courgettes et champignons/ Crème de Cerfeuil
Zeebaarsfilet / Zwarte Venus Rijst / Duxelles van courgette & champignons / Creme van Kervel
Filet of sea Bass/ Black Rice "Vénéré"/ Duxelles of mushrooms and zucchini/ Cream of Chervil

Homard Clearwater/ Caviar d'aubergines/ Linguines au pesto de fanes de carottes/
Crème de poivrons et lait de coco

Kreeft Clearwater/ Caviar van Aubergines/ Linguines en pesto van wortel toppen/
Crème van rode paprika en kokos melk

Lobster Clearwater/ Caviar of eggplant/ Linguine with pesto of carrot tops/
Cream of red peppers and coconut milk

Chariot de fromages affinés par Pascal Fauville (suppl 14€)

Kaas plateau door Pascal Fauville (suppl 14€)

Cheese plate of Pascal Fauville (suppl 14€)

Pré-dessert
Pre-Nagerecht
Pre-Dessert

Mangue/Yuzu/Poivre Timut/ Sorbet Kalamansi
Mango / Yuzu / Timut Peper / Sorbet Kalamansi
Mango / Yuzu / Timut Pepper / Sorbet Kalamansi

Même menu pour l'ensemble de la table
Menu beschikbaar voor de gehele tafel
Menu available for the whole table

Forfait Vin - **30€ par personne**
Wijn Arrangement - **30€ per persoon**
Wine Arrangement - **30€ per person**