



LA TABLE LASNE
BY ALAIN BIANCHIN

Menu 4 et 5 services

Mises en bouches

Asperges blanches de Malines, mousseline au miso et shiso, graine de chia.
4/5 services

Dos de lieu jaune, ail des ours, petits pois, lard de Bigorre, poutargue.
4/5 services

Foie gras de canard poêlé, rhubarbe, café, bouillon de canard.
5 services

La côte et la selle d'agneau cuits sur la braise, asperge verte, polenta,
condiment sucrine, jus d'agneau et huile fumée.
4/5 services

Le nid d'abeille floral à la carotte, miel de châtaigner, pollen et propolis
4/5 services

Nos mignardises



LA TABLE LASNE
BY ALAIN BIANCHIN

4 and 5-Course Menus

Mises en bouche

Mechelen white asparagus, miso and shiso mousseline, chia seeds.

4/5 courses

Roasted pollock loin, wild garlic, green peas, Bigorre ham, bottarga.

4/5 courses

Pan-seared duck foie gras, rhubarb, coffee, duck consommé.

5 courses

Charcoal-grilled lamb rack and saddle, green asparagus, polenta, baby gem
condiment, lamb jus, smoked oil.

4/5 courses

Floral honeycomb, carrot, chestnut honey, pollen, propolis

4/5 courses

Our mignardises

LA TABLE LASNE
BY ALAIN BIANCHIN

Menu 4 en 5 gangen

Amuses

Witte asperges uit Mechelen, mousseline van miso en shiso, chiazaad.

4/5 gangen

Gebakken rug van koolvis, daslook, erwtjes, Bigorre-ham, bottarga.

4/5 gangen

Gebakken eendenlever, rabarber, koffie, eendenconsommé.

5 gangen

Op houtskool gegrilde lamsrack en zadel, groene asperge, polenta, sucrinecondiment, lamsjus, gerookte olie.

4/5 gangen

Bloemige honingraat, wortel, kastanjehoning, pollen, propolis.

4/5 gangen

Onze mignardises