



MICHELIN gids Galadiner MICHELIN Guide Gala Dinner

Découvrez
la nouvelle sélection
grâce à l'application
du Guide Michelin



Ontdek
de nieuwe selectie
met de Michelin Gids
applicatie

Tous nos remerciements à – Met dank aan



VIKI GEUNES
Zilte
*** MICHELIN 2022



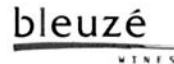
THIJS VERVLOET
Colette
** MICHELIN 2022



SIMON VAN DUN
DIM Dining
* MICHELIN 2022



JOZUA JARING
Ratatouille Food & Wine
* MICHELIN 2022



menu

Maandag 13 maart 2023
Lundi 13 mars 2023



Amuses

Oester · Tofu · Zwarte sesam
[Simon van Dun - DIM Dining]

Mossel · Bergamot · Tom kha kai
[Thijs Vervloet - Colette]

Zee-egel · Langoustine · Rammenas
[Viki Geunes - Zilte]

🍷 Ruffus – Brut Sauvage



Voorgerecht

Imperial Heritage Caviar
Shio koji Hamachi · Ume Kosho · Palmwier · Sake kasu
[Simon van Dun - DIM Dining]

🍷 Rihaku Shuzo – Shimane prefecture – Junmai Caro Peony blossom yeast



Tussengerecht

Coquille · Macaroni · Truffel · Artisjok
[Thijs Vervloet - Colette]

🍷 Domaine Boucabeille – AOP Côtes de Roussillon – "Orris" 2021 Blanc – BIO



Hoofdgerecht

Duif · Gerookte amandel · Erwt · Black shallot
[Viki Geunes - Zilte]

🍷 Agricola Gian Piero Marrone – Barolo "Bussia" 2017 Rouge



Nagerecht

Orelys chocolade · yuzu · aardpeer · Lavazza 1895
[Jozua Jaring - Ratatouille Food & Wine]

🍷 Domaine Boucabeille – AOP Rivesaltes – "Ambré Hors d'âge"
Rémy Martin – XO

In samenwerking met de scholen van het Provinciaal Onderwijs van Henegouwen

Amuses

Huître · Tofu · Sésame noir
[Simon van Dun - DIM Dining]

Moule · Bergamote · Tom kha kai
[Thijs Vervloet - Colette]

Oursin · Langoustine · Radis noir
[Viki Geunes - Zilte]

🍷 Ruffus – Brut Sauvage



Première entrée

Imperial Heritage Caviar
Shio koji Hamachi · Ume Kosho · Dulse · Saké kasu
[Simon van Dun - DIM Dining]

🍷 Rihaku Shuzo – Shimane prefecture – Junmai Caro Peony blossom yeast



Deuxième entrée

Saint-Jacques · Macaroni · Truffe · Artichaut
[Thijs Vervloet - Colette]

🍷 Domaine Boucabeille – AOP Côtes de Roussillon – "Orris" 2021 Blanc – BIO



Plat principal

Pigeon · Amande fumée · Petits pois · Échalote noire
[Viki Geunes - Zilte]

🍷 Agricola Gian Piero Marrone – Barolo "Bussia" 2017 Rouge



Dessert

Chocolat Orelys – Yuzu - Topinambour - Lavazza 1895
[Jozua Jaring - Ratatouille Food & Wine]

🍷 Domaine Boucabeille – AOP Rivesaltes – "Ambré Hors d'âge"
Rémy Martin – XO

Avec la participation des écoles de l'Enseignement Provincial de Hainaut