



om uw aperitief te begeleiden:

zes mooie hapjes, een weerspiegeling van de markt, het
seizoen en de inspiratie van de chef

het menu 'loslaten':

langoustine, tomaat, tagetes
forel, bonen, gefermenteerde honing
rode biet, vlier, basilicum
varkensnek, maïs, papalo

zuring, dille
appel, venkel

het signatuurgerecht:
ganzenlever sneeuw, tuinfruit

Restaurant L'Air de Rien
September 2026