



Nobashi-garnalen, op steen gebakken, geflambeerd met oude porto, ganzenlever, kastanje crème, rauwe champignons

- Nobashi-garnalen
- boter van schaalvruchten
- Timut-peper
- mengeling van 2/3 rode porto en 1/3 cognac
- ganzenlever
- soep van kastanjes
- Parijse champignons, in schijfjes
- krokant aardappelrolletje
- mengeling van brunoise van artisjokharten en kastanjebrunoise
- fleur de sel La Baleine
- tarwegras
- blaadjes Oost-Indische kers

SOEP VAN KASTANJES

- 500 g kastanjes, vacuüm gekookt
- 40 g sjalot
- 80 g Parijse champignons
- 60 g ganzenlever
- 1 teentje look
- tijm, laurier
- 10 cl cognac om te flamberen
- 1 l klare fond

Laat 20 minuten doorkoken op hoog vuur, voeg 75 cl room en 75 cl melk toe, laat 20 minuten zachtjes koken, mix en zeef, doe er een scheutje cognac bij.





Melklammetje uit de Pyreneeën met crème van daslook, witte asperges en morieljes

- filet van melklammetje
- rolletje schapenvet (vel verrijkt met transglutaminase, gekonfijte lamsschouder, een rolletje van maken, met een laagje bedekken, vacuüm trekken, 6 uur bakken op 70°C, laten afkoelen, in plakjes snijden, braden)
- daslookcrème (helft daslooksoep, helft erwtensoepp, 1 scheut melk, emulgeren met een klontje boter, afwerken met een scheut limoensap)
- limoenzeste
- witte asperges
- morieljes
- bonen
- erwten
- groene bonen (gebleekt en geopend)
- lamsjus met lamsvet
- basilicum
- munt
- tuinkers
- fleur de sel La Baleine



DASLOOKSOEP

Fruit in boter:

- 350 g uien
- 100 g verse look
- 600 g daslookblaadjes

Bevochtig met 2 l klare fond, laat 5 minuten koken, mix in de Thermomix.

ERWTENSOEP

- 500 g diepvrieserwten
- 120 g ui
- 2 teentjes look
- 6 dl klare fond
- 2 dl room

Fruit ui en look, bevochtig met room en klare fond, laat koken, voeg de erwten toe, laat 5 minuten koken, mix in de Thermomix, zeef, laat meteen afkoelen op ijs.



Chocoladesorbet met zeezout en olijfolie

- Sorbet
- Fleur de sel La Baleine
- Fruitige olijfolie

SORBET VAN ZWARTE CHOCOLADE

- 2 l water
- 800 g suiker
- 800 g zwarte chocolade
- 160 g cacao

Laat het water koken, samen met de suiker en cacao. Giet over de zwarte chocolade. Laat afkoelen en draaien in een sorbetmachine.

