

Hostellerie
Lafarques



Menu "Zwarte Diamant"



5-gangenmenu Zwarte Diamant: €139,00/persoon

Een ware ode aan de zwarte truffel "Tuber melanosporum".
Herinneringen aan de Connaught in Londen met Michel Bourdin,
waar "elk jaar 100 kg truffels werden doorgegeven", tot de legendarische keukens van
De Bijgaarden en de Sea Grill, de roes van de truffel is nooit opgehouden deel uit te
maken van de creaties die Olivier Tucki je voorschotelt in Hostellerie Lafarques.

Winterse geuren

TRUFFEL « MELANOSPORUM »

Knolselderij « als een remoulade » met truffels en kruidenolie

Fijne taart van selderij met zwarte knoflook en kwarteleitje

Sabayon met truffelsap en “rappée” van truffel



SINT-JAKOBSSCHELPEN

Zeg “les petites blanches” uit de baai van Saint-Brieuc

Net geschroeide walnoten

Topinamboer & virgin sauce met zwarte truffels

Parmezaanse wolk



WILDE TARBOT

Walter Dubois brengt ze ons vanuit het noorden van Bretagne

Mooie plak gegaard in een broodkorst

Marnière van kleine schelpdieren met prei & truffel

Sap van schelpdieren



RUNDERFILET “À LA ROYALE”

Zwart Angus rundvlees van Boerderij Misse in Werbomont

De filet wordt gemarineerd en vervolgens 12 uur bewaard bij 63°C

De marinade wordt gebruikt voor de bloedsaus

Eendenlever & truffel



COLLECTIE TRUFFEL 2025

Louca houdt ook van truffels

Doyenné Peer / Kastanjes / Rauwe paddenstoelen / Truffels