

Hostellerie
Lafarques



Menu "Zwarte Diamant"



5-gangenmenu Zwarte Diamant: €149,00/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 UIT ERQUY

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

De sint-jakobsschelpen in een gratin van macaroni en aardpeer

Truffelsaus en een wolkje parmezaanse kaas



« BLACK ANGUS & « BLACK TRUFFLES »

Hubert & Aurélien, boerderij Misse in Werbomont

Langzaam in Porto gestoofde ossenstaart

Pickles van rode biet & groentesap

Vierge-saus met zwarte truffel & gekonfijt eigeel



MELKKALF “ROSSINI”

Recept uit het midden van de 19e eeuw, bedacht door de beroemde componist en fijnproever

De filet wordt enerzijds op hoog vuur gebakken

Anderzijds wordt het geserveerd als een tartaar van kalfsvlees met truffels

Brioche & gebakken foie gras

Saus “Périgieux”



PROEVERIJEN GERIJPTE KAAS VAN RAUWE MELK & GERASPTE TRUFFEL

Supplement 17€ of 9€ in plaats van het dessert



COLLECTIE TRUFFEL 2026

Louca houdt ook van truffels

Doyenné Peer / Kastanjes / Rauwe paddenstoelen / Truffels