

de Franse kok Julien Burlat hier al jaren levert. Niet alleen zijn de producten er van topkwaliteit, de chef heeft ook een duidelijke eigen visie, en dat kom je zelfs in sterrenzaken niet altijd tegen. Dat Michelin de kwaliteit hier niet eerder opmerkte, is merkwaardig, want Burlat doet geen gekke dingen en laat zich inspireren door de Franse keuken. Alleen brengt hij er een uitgepuurde interpretatie van: zuiver, precies, zonder franjes. Burlat vermijdt alles wat de pure smaak van de ingrediënten in de weg staat: geen specerij of sausje te veel op het bord. Je kunt het culinair minimalisme noemen, maar dan met maximale finesse en smaakexpressie: 'less is more.' Wouter De Bakker is de geknipte sommelier om deze visie te ondersteunen. De hele wijnkaart getuigt ervan: geen wijnen die het moeten hebben van kracht of een grote naam, maar van een eerlijke vertaling van druif en terroir. Ik liet zowel de chef als de sommelier hun gang gaan, en koos voor het 'menu carte blanche' (59 € zonder, 80 € met aangepaste wijnen). De huis-champagne zette de toon: Pierre Moncuit, een parel van finesse. Een delicate velouté van aardpeer met herfst-truffel toonde hoe nobel deze vergeten groente wel kan zijn. Bij de *quenelles* van Noordzeekrab, geserveerd met een subtiele crème van zwemkrabben, werd verrassend een rode wijn geschonken: een landwijn uit de Ardèche zowaar, van de grenachedruif. De combinatie werkte

wonderwel. Bij de gegrilde sint-jakobsvruchten met gekarameliseerd witlof, jus van balsamicoazijn en Baskisch spek, kwam een *blend* van vermentino, trebbiano, chardonnay en sauvignon blanc uit Toscane. Het hoogtepunt was de zeetong gegaard in zoute boter, met een vinaigrette van rode biet en puree van kervelwortel. Ik was verrukt en tegelijk verbaasd dat je met zo weinig ingrediënten zulke boeiende smaak-sensatie kunt teweegbrengen. De Duitse riesling van Van Volxem tilde alles nog op een hoger niveau. Het onvermijdelijke wild kwam eraan: boterzachte hindefilet met butternutpompoen en gekonfijte sjalot, en in het glas een Faugères van de onvolprezen wijnmaker Didier Barral. Een stukje Vacherinkaas, met wat arganolie en dadelpasta, en een dertien jaar oude Riesling Auslese van Koehler-Ruprecht sloten een avond af van puur genieten.