

NAZARETH

Jan Verhelst ★★★★★

Lotus Root verandert van naam, gastvrouw wordt Ineke Claeys en chef Jan Verhelst keert terug naar de keuken. Redenen genoeg om op ontdekking te gaan in Eke-Nazareth.

Bij aankomst om 19u30 is het restaurant leeg. Dat voelt altijd wat vreemd aan. Het interieur straalt iets te klassieke klasse uit. We reserveerden voor het Discoverymenu (3 x taste, aperitief, wijn, koffie inbegrepen, € 65) en starten meteen. Als aperitief kiezen we champagne van Jacques Lassaing uit Montgueux. Deze prima parels begeleiden twee hapjes: Gillardeau-oester, gember, soja, kalamansi en cannelloni, geitenkaas, cashewnoten, baby paksoi. De gastvrouw schenkt een erg lekkere witte wijn: L'Impertinent van Château des Estanilles. De frisse en tegelijk stevige toetsen accorderen met de kabeljauw, prei, rabarber, yuzu en beurre blanc. De rabarber dringt iets minder door, maar wat zijn we beiden opgetogen dat er brood op tafel staat om die zalige beurre blanc met citrus mee op te dippen. Vervolgens mogen we de gedecanteerde Joel Gott, een 14 maanden op eik gerijpte mer-

lot en cabernet sauvignon uit Washington, degusteren. Mijn wederhelft is zichtbaar onder de indruk! Daarbij serveert Jan Verhelst Nieuw-Zeelands lam, witte en zwarte bonen, asperges en ratteardappel. Het rosé vlees smelt in de mond en de diepe smaken van de garnituur doen het nog meer eer aan. Als eerste dessert volgt melkchocolade, tonkaboon,

caramel, cacao grué. Lekker zonder meer, maar mijn voorkeur gaat uit naar de allerlaatste gang: appel, zuring, witte chocolade. Eén verrassend ingrediënt staat niet op de kaart, en dat is olijfolie. Ik geniet. Alle respect voor de originele combinaties van Jan Verhelst! De chef komt nog uitgebreid zijn toekomstplannen toelichten. We bedanken voor de smaakvolle avond en zetten koers richting Gent.



© Kris Viegas



ORIGINELE SMAAK-COMBINATIES MET TOPINGREDIËNTEN



**Stationsstraat 33
9810 Nazareth
0498/12.87.77
janverhelst.be**



Lunch € 30, 4 x tasting € 60,
5 x tasting € 70, 6 x tasting € 80,
discovery all in € 65



Wo, do, vr en zo van 12u tot 14u en
van 19u tot 21u, za van 19u tot 21u.



**ETEN: 9/10
SERVICE: 7/10
COMFORT: 8/10**