



Jan Verhelst



Na een korte uitstap naar 'de zaal', staat chef Jan Verhelst sinds 2015 zelf terug achter het fornuis. Het interieur werd opgefrist en er volgde ook een naamsverandering: Lotus Root heet nu Jan Verhelst. Er is geen klassiek menu, maar een opsomming van gerechten, waaruit je er 4, 5 of 6 kunt kiezen. De chef laat zich inspireren door zijn geliefde Californische keuken, doorspekt met Zuid-Oost Aziatische en Japanse invloeden. De zoete aardappel met Peruviaanse kruiden, verjus uit de Périgord, tomatencouscous en ombervis was een toonbeeld van perfect in mekaar samenvloeiende smaken én ook visueel een pareltje. De begeleidende wijnen zijn schitterend en je krijgt er steeds een deskundige uitleg bij.

Après une courte incursion en salle, le chef Jan Verhelst est de retour aux fourneaux depuis 2015. L'intérieur a été rafraîchi et l'établissement rebaptisé: Lotus Root devient donc Jan Verhelst. Il n'y a pas de menu classique, mais une énumération de plats parmi lesquels vous pourrez en choisir 4, 5 ou 6. Le chef tire son inspiration de son amour pour la cuisine californienne persillée d'influences du Sud-Est asiatique et du Japon. La patate douce aux épices péruviennes, verjus du Périgord, couscous de tomates et maigre était un modèle de saveurs en parfaite harmonie, un régal pour les papilles... et pour les yeux! Les vins assortis étaient splendides et toujours accompagnés d'une explication professionnelle.

📞 60-80 📞 95-135

info@janverhelst.com - www.lotusroot.net

Stationsstr. 33
9810 Eke

☎ 09 280 07 77

🗓 maandag - zaterdag

🗓 maandag - zaterdag

