

Champagne Les Artisans AR Lenoble " Blanc de Noirs"		15
<i>Vers huisbereid tomatensap , Jus de tomate maison</i>		6,5
 Tartaar van rode biet "préparé ", wortelmosterd met dragon		22
<i>Tartare de betterave rouge préparé , moutarde de carottes à l'estragon</i>		
<i>Beetroot tartare "préparé", carrot mustard with tarragon</i>		
Carne della montagna Dolomiti		
Carne cruda van Highland rund met zomer truffel, krobsla notensla, parmezaan		32
<i>Carne cruda de boeuf à la truffe d'été, laitue, roquette, parmesan</i>		
<i>Carne cruda of Highland beef with summer truffle, lettuce, arugula, parmesan</i>		
Marbré van Périgord ganzenlever met recioto, Burlat kersen tapenade, brioche toast		31
<i>Marbré de foie gras du Périgord au recioto, tapenade de cerises Burlat, toasts briochés</i>		
<i>Marbré of Périgord foie gras with recioto, tapenade of Burlat cherries , brioche toast</i>		
Salade met Oosterschelde kreeft a l'armoricaïne , krobsla en avocado		42
<i>Salade de homard d'Oosterschelde à l' armoricaïne, laitue et avocat</i>		
<i>Salad with Oosterschelde lobster à l' armoricaïne, lettuce and avocado</i>		
Imperial Oscietra* kaviaar (15gr - 25gr)	30 minuten	
"Moscovite", Noirmoutier aardappel met zure room, bieslook en kaviaar		52-79
<i>Pomme de terre de Noirmoutier Moscovite, crème aigre, ciboulette et du caviar</i>		
<i>"Moscovite" Noirmoutier potato with sour cream, chives and caviar</i>		
 Gillardeau oesters M3	3st.	15
<i>Spéciale de Gillardeau M3</i>	6st.	30
<i>Speciale de Gillardeau M3</i>	9st.	45
		VG
suggestie met Bretoense krab		35
suggestie met kreeft		42
suggestie langoustine warm		38



gerechten gebaseerd op de Mayr principes



Al onze gerechten zijn uitsluitend huisbereid met natuurlijke, biologische of wilde ingrediënten zonder toegevoegde extracties glutenvrij mogelijk

Bij allergieën helpen wij u graag bij het maken van uw keuze

Wilde Oosterschelde paling in het groen, lamsoor en kriel aardappel	46
<i>Anguille de Escaut sauvage au vert et lavande de mer</i>	
<i>Oosterschelde eel with green herbs and sea lavender</i>	
Op de graat gegrilde wilde tarbot met mousseline saus	59
<i>Turbot sauvage grillé sur l'arête sauce mousseline</i>	
<i>Grilled wild turbot mousseline sauce</i>	
 Gebraiseerde lijngevangen zeebaars met mousseron St Georges en jonge ui	46
<i>Loup de mer de ligne braisé au mousson St Georges et jeunes oignons</i>	
<i>Braised line-caught sea bass with mousson St Georges mushroom and spring onions</i>	
Gebraden Anjou duif met geglaceerde lente groenten , jus met oude port en Dauphine kr	46
<i>Pigeon d'Anjou rôti aux légumes printaniers glacés, jus au vieux Porto et pommes Dauphine</i>	
<i>Roasted Anjou pigeon with glazed spring vegetables, gravy with od Portwine and Dauphine croquettes</i>	
Carne della montagna Dolomiti	
Ossehaas "Grigio Alpino" met girolles in fijne roomsaus	45
<i>Filet de boeuf "Grigio Alpino" aux girolles à la crème</i>	
<i>Roasted tenderlion "Grigio Alpino" with girolles and a fine cream sauce</i>	
Premium selection "Metzger" maître boucher Rungis Paris	
Entrecôte Simmental 50 dagen gerijpt met zwarte pepersaus, sla en frietjes	2 pers 58
<i>Entrecôte Simmental 50 jours, jus de veau au poivre, salade et frites</i>	
<i>Sirloin Simmental 50 days with black peppersauce, salad and French fries</i>	
Dessert van de dag - dessert du jour - dessert of the day	16
Sabayon met Vecchio Samperi M de Bartoli (min 2 pers) - Sabayon au vieux Marsala	18
Kaas van kaasmeester Beillevaire et Bordier- Fromages affinés Beillevaire et Bordier	16