



Aperitief - Aperó	
Champagne Jacques Lassaigne " Brut Réserve"	14
Spumante Ca' de Noci "Querciole" 2015	9
Vers huisbereid tomatensap , Jus de tomate maison	6,5

 Tartaar van wintergroenten met fijne kruidenmayonaise	21
<i>Tartare de légumes d'hiver, fine crème aux herbes</i>	
<i>Tartar of winter vegetables with fine herbes cream</i>	

Huisbereide pittige boudin noir, frisse salade met "cox" en granaatappel	20
<i>Boudin noir épicé, salade fraîche avec pomme "cox" et grenade</i>	
<i>Homemade spicy boudin noir, fresh salad with "cox" apple and pomegranate</i>	

 Alkalische minestrone; hartige minestrone van wintergroenten	16
<i>Minestrone alcaline; minestrone savoureux de légumes d'hiver</i>	
<i>Alkaline minestrone; savory minestrone of winter vegetables</i>	
<i>winter truffel, melano sporum 5 gr</i>	8

20min

Aardappel "Moscovite", Noirmoutier grenaille, crème cru , Oscietra* kaviaar (15gr)	45
<i>Pommes "Moscovite, grenaille de Noirmoutier, crème cru et caviar Oscietàra (15gr)</i>	
<i>Potato "Moscovite", Noirmoutier grenaille, sour cream and Oscietra caviar (15gr)</i>	

*deze Ocietra kaviaar is afkomstig uit het Duizend-eilanden-meer in China

Gillardeau oesters M4	3st.	12
<i>Spéciale de Gillardeau M4</i>	6st.	24
<i>Speciale de Gillardeau M4</i>	9st.	36

	VG	HG
suggestie met krab	28	42
suggestie met langoustines	33	45
suggestie met coquilles	28	



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

Kort gebakken Sint- Jacobsvruchten met aardpeer en kalfs jus	38
<i>Coquille Saint-Jacques rôti, topinambour au four et jus de veau</i>	
<i>Short baked scallops with jerusalem artichoke and veal jus</i>	
<i>winter truffel, melano sporum 5 gr</i>	8
Gebraseerde grote rogyleugel, "Grenobloise" bergamot, kappers, peterselie en croutons	39
<i>Ail de rai braisé "Grenobloise" bergamot, câpres, persil et croûtons</i>	
<i>Braised big skate wing "Grenobloise" bergamot citrus, capers, parsley and croutons</i>	
Suggestie met grote wilde tarbot	55
Axuria Melklam uit de Pyreneeën gebraden met wilde oregano, aardappelgratin	39
<i>Agneau de lait des Pyrénées rôti à l'orégano sauvage et gratin Dauphinois</i>	
<i>Milk lamb from the Pyrenees with wild oregano and potato gratin</i>	
Bresse poularde "en roulé" met blonde lever en truffel, jonge artisjok en wortel	43
<i>Poularde de Bresse "en roulé", cuisse farçi au foies blonds et truffes noir, jeunes artichauts et carottes</i>	
<i>Bresse poularde "en roulé", with blond liver and truffle filled bolt, young artichokes and carrots</i>	
Premium selection "Metzger" maître boucher Rungis Paris	
Entrecôte Simmental 50 dagen gerijpt met zwarte pepersaus, sla en frietjes	58
<i>Entrecôte Simmental 50 jours, jus de veau au poivre, salade et frites</i>	
<i>Sirloin Simmental 50 days with black pepperaus, salad and French fries</i>	
Rosa Marchetti	
Rosa Marchetti rijst "semi lavorato" met groenten van het moment	22

Menu Nature

4 gangen v/h moment - 4 plats du moment - 4 courses à 75€

Nature's best 4 gangen menu met wilde tarbot à 90€

supp kaas assortiment 9€

menu enkel diner en per tafel te nemen

Dessert van de dag - dessert du jour - desert of the day	14
Sabayon met oude marsala (min 2 pers) - Sabayon au vieux Marsala	16
Kaas van kaasmeester Callebaut uit Oudenaarde - Fromages affinés Callebaut	16