


Champagne Laherte " Brut ultradition "	14
Spumante Ca' de Noci "Querciole" 2016	9
Vers huisbereid tomatensap , Jus de tomate maison	6,5

 Mille-feuille; geroosterde puntpaprika en aubergine, Toscaanse buffel mozzarella, basilici 23  
*Mille-feuille de poivrons et aubergines rôti, mozzarella de bufflonne Toscane et basilic frais*  
*Mille-feuille of roasted point pepper and aubergine, Tuscan buffalo mozzarella and fresh basil*

Marbré van Périgord ganzenlever, toast met pijnboompitten en sinaas 28  
*Marbré de foie gras du Périgord et toast aux pigneons de pin et orange*  
*Marbré of Périgord goose liver and , brioche toast with pine nuts and orange*

### Carne della montagna Dolomiti

Herfst salade met porchetta van speenvarken , blauwe vijgen, veldsla en hazelnoten 26  
*Salade d'automne au porcotta de cochon de lait, figues noir, mâche et noisettes fraîches*  
*Autumn salad with porcotta of suckling pig, blue figs, green lettuce and fresh hazelnuts*

Oscietra\* kaviaar (15gr) 20 minuten 45  
 "Mocovite"; Noirmoutier aardappel met zure room, bieslook en 15 gr kaviaar  
*Pommes Mocovite, pdt de Noirmoutier, crème cru, ciboulette et 15 gr de caviar*  
 "Moscovite" Noirmoutier potato with sour cream, chives and 15 gr of caviar

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

Zeeuwse Grevelingen "Dutch Imperial" oesters 5 <sup>ooooo</sup>	3st.	13
<i>Les huîtres de Zélande Grevelingen "Dutch Imperial" 5<sup>ooooo</sup></i>	6st.	25
<i>Zeeland's Grevelingen "Dutch Imperial" oysters 5<sup>ooooo</sup></i>	9st.	36

	VG	HG
suggestie met Noorse langoustines	38	55
suggestie met Bretoense krab	28	38
suggestie met eekhoorentjesbrood - cèpes	27	35



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

Gebakken Noordzeetong met zuiderse ratatouille en tomaten saus	45
<i>Sole meunière avec ratatouille du sud et sauce tomate</i>	
<i>Fried North Sea sole with southern ratatouille and tomato sauce</i>	
Op de graat gegrilde wilde tarbot	57
<i>Turbot sauvage grillé sur l'arête</i>	
<i>Grilled wild turbot</i>	
Suggestie lijn gevangen zeebaars	45
<b>Carne della montagna Dolomiti</b>	
Entrecôte van melkkalf uit de Dolomieten met rozemarijn, groenten en mosterdjus	45
<i>Entrecôte de veau de lait des Dolomites aux romarin , légumes et sauce moutarde</i>	
<i>Entrecôte of milk calf from the Dolomites with rosemary, vegetables and mustard gravy</i>	
Gebraden grijspoot patrijs met quets pruimen , jus en dauphine kroketjes	44
<i>Perdrix rôtis aux prunes de quets, sauce et pommes dauphine</i>	
<i>Roasted partridge with prunes quets, gravy and dauphine croquettes</i>	
Gebraden wilde patrijs met gepofte appel , jus en dauphine kroketjes	54
<i>Perdrix sauvage rôtie aux pommes au four, jus et croquettes dauphine</i>	
<i>Roast wild partridge with puffed apple, gravy and dauphine croquettes</i>	
<b>Premium selection "Metzger" maître boucher Rungis Paris</b>	<b>min 2p</b>
Côte à l'os Simmental met Tropea ui ,zwarte pepersaus, sla en frietjes	58
<i>Côte à l'os Simmental ognions de Tropea, jus de veau au poivre, salade et frites</i>	
<i>Côte à l'os Simmental with Tropea onion, black peppersauce, salad and French fries</i>	
<b>Rosa Marchetti</b>	
 Rosa Marchetti rijst "semi lavorato" met groenten van het moment	25
Dessert van de dag - dessert du jour - desert of the day	14
Sabayon met Vecchio Samperi M de Bartoli (min 2 pers) - Sabayon au vieux Marsala	17
Kaas van kaasmeester Callebaut uit Oudenaarde - Fromages affinés Callebaut	16