


Champagne Les Artisans AR Lenoble " Blanc de Noirs" 14
Spumante Ca' de Noci "Querciole" 2018 9
Vers huisbereid tomatensap , Jus de tomate maison 6,5

 Tartaar van rode biet "préparé", wortelmosterd met dragon 22
Tartare de betterave rouge préparé, moutrade de carottes à l'estragon
Beetroot tartare "préparé", carrot mustard with tarragon

Carne della montagna Dolomiti

Carne cruda van kalf met zomer truffel, krobsla notensla, parmezaan 28
Carne cruda de veau à la truffe d'été, laitue, roquette, parmesan
Carne cruda of calf with summer truffle, lettuce, arugula, parmesan

Marbré van Périgord ganzenlever met recioto, Burlat kersen tapenade, brioche toast 29
Marbré de foie gras du Périgord au recioto, tapenade de cerises Burlat, toasts briochés
Marbré of Périgord foie gras with recioto, tapenade of Burlat cherries, brioche toast

Oscietra* kaviaar 15gr - 25gr 20 minuten

Ecrasées van trombetta courgettes, zure room en Oscietra kaviaar 48-72
Ecrasée de courgettes trombetta, crème aigre et caviar Oscietàra
Ecrasée of trombetta zucchini, sour cream and Oscietàra caviar

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

	VG	HG
suggestie met Bretoense krab	33	48
suggestie met kreeft	38	
suggestie langoustine - kaviaar	48	
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

☀️ Lijn gevangen zalm uit de Adour, lente jardinière met gezouten boter	53
<i>Saumon d'Adour de ligne , jardinière de printemps au beurre salé</i>	
<i>Line caught "Adour" salmon, spring vegetables jardinière with salted butter</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>	
Kort gebakken witte tonijn "Caponata" Siciliaanse aubergine , datterini tomaatjes en vers	39
<i>Snaké de thon blanc "Caponata" aubergine Sicilienne, tomates datterini et basilic frais</i>	
<i>Short-baked white tuna "Caponata" Sicilian aubergine, datterini tomatoes and fresh basil</i>	
Bresse parelhoen met rozemarijn, sautée van abrikozen en verse amandelen	43
<i>Pintade de Bresse au romarin, sauté d'abricot et amandes fraîches, pommes dauphine</i>	
<i>Bresse guinea fowl with rosemary, sauted apricot and fresh almonds , dauphine croquettes</i>	
Carne della montagna Dolomiti	
Gebakken kalfs cote met mousseron en spinazie en fijne roomsaus	43
<i>Côte de veau rôtie aux mousserons et épinards, fine sauce à la crème</i>	
<i>Roasted veal rib with mousseron and spinach and a fine cream sauce</i>	
Premium selection "Metzger" maître boucher Rungis Paris	
Entrecôte Simmental met Tropea ui, zwarte pepersaus, sla en frietjes	2 pers. 58 pp.
<i>Entrecôte Simmental oignons de Tropea, jus de veau au poivre, salade et frites</i>	
<i>Entrecôte Simmental with Tropea onion, black peppera sauce, salad and French fries</i>	
Dessert van de dag - dessert du jour - desert 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