


Champagne Les Artisans AR Lenoble " Blanc de Noirs"		22
Champagne Rosé de Saignée extra brut Emmanuel Brochet "vigneron artisan"		28
Vers huisbereid tomatensap, <i>Jus de tomate maison</i>		10

 Zeeuwse Grevelingen platte oesters 6°		
<i>Huitres plates de Zélande Grevelingen 6°</i>	6st.	37
<i>Zeeland Grevelingen flat oysters 6°</i>	9st.	55

 Tartaar van chioggia biet "préparé", wintersalade en wortelmosterd met dragon		35
<i>Tartare de betterave chioggia préparé, salade d'hiver et moutarde de carottes à l'estragon</i>		
<i>Beetroot tartare "préparé", winter salad and carrot mustard with tarragon</i>		

Huisbereide pittige boudin noir met frisse salade en Cox appel		35
<i>Boudin noir épicé maison, salade croustillante et pommes Cox</i>		
<i>Home made spicy boudin noir and crispy salad with Cox appel</i>		

Marbré van Périgord ganzenlever met Sauternes en panettone brioche		45
<i>Foie gras marbré du Périgord au Sauternes et panettone toast</i>		
<i>Marbré of Périgord foie gras with Sauternes and panettone toast</i>		
<i>Château d'Yquem Premier Cru Supérieur 2014 (Coravin)</i>	10cl	100

### Purity of nature's flavours - Suggesties volgens aanbod

Krab uit Saint Malo		47
Noorse - Schotse of Bretoense langoustines		58
Suggestie met 25 gr Oscietra kaviaar		85
Carpaccio van langoustines met Oscietra kaviaar - + 5 gr extra kaviaar		58 /75

 gerechten gebaseerd op de Mayr principes



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

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

	<b>2 pers</b>	
Wilde zeebaars in zoutkorst met groenten en Savagnin saus <i>Bar de ligne en croûte de sel aux légumes et sauce Savagnin</i> <i>Line caught seabass in salt crust with vegetables and Savagnin sauce</i>		65 pp
Op de graat gegrilde wilde tarbot met mousseline saus <i>Turbot sauvage grillé sur l'arête sauce mousseline</i> <i>Grilled wild turbot mousseline sauce</i>		78
	<b>2 pers</b>	
Op de graat gegaarde wilde tarbot met hoppescheuten, tuinboontjes en witte wijnsaus <i>Turbot sauvage cuit sur l'arête, jets d'houblons et fèves sauce au vin blanc</i> <i>Wild turbot cooked on the bone with hop shoots, broad beans and white wine sauce</i>		95 pp
<i>Supplement Oscietra kaviaar - + 5 gr kaviaar</i>		20 pp
Dagvangst van artisanale vissers rechtstreekse aanvoer uit Guilvinec en Lorient <i>Poisson d'exception et de terroirs petits bateaux</i> <i>Daily catch of artisanal fishermen, direct supply from Guilvinec and Lorient</i>		65-75
Gebraden duif d'Enéour à l'orange, jus en dauphine kroketjes <i>Pigeon d'Enéour rôti à l'orange, jus corsé et pommes dauphines</i> <i>Roast pigeon d'Enéour à l'orange, jus and dauphine croquettes</i>		62
Axuria melklam uit de Pyreneeën gebraden met rozemarijn, aardappelgratin en jus <i>Agneau de lait des Pyrénées rôti au romarin, gratin dauphinois sauce à la moutarde</i> <i>Milk lamb from the Pyrenees with rosemary, potato gratin and mustard gravy</i>		58
<b>Carne della montagna Dolomiti</b>		
	<b>2 pers</b>	
Entrecôte Simmental "D5" met zwarte pepersaus sla en frietjes <i>Entrecôte Simmental "D5", jus au poivre, salade et frites</i> <i>Sirloin Simmental "D5" with black peppera sauce, salad and French fries</i>		68 pp
Dessert van de dag		25
Sabayon met Vecchio Samperi M. de Bartoli (min 2 pers)		28
Selectie geaffineerde Franse en Italiaanse kazen		25
Château d'Yquem Premier Cru Supérieur 2014 (Coravin)	10cl	100