

Champagne Les Artisans AR Lenoble " Blanc de Noirs"	20
Champagne Rosé de Saignée extra brut Emmanuel Brochet "vigneron artisan"	28
Vers huisbereid tomatensap, <i>Jus de tomate maison</i>	10
☀️ Carpaccio van lentegroenten en nespole, jonge slascheuten, schilfers baritlotto buffelkaas	35
<i>Carpaccio de légumes de printemps et nespole, jeunes pousses et copeaux de fromage de baritlotto</i>	
<i>Carpaccio of spring vegetables and nespole, young lettuce shoots and shavings of baritlotto buffalo cheese</i>	
Huisbereide pittige boudin noir met frisse salade en cox appel	35
<i>Boudin noir épice maison salade croquantes aux pommes cox</i>	
<i>Home made spicy boudin noir and fresh salad with cox apple</i>	
Marbré van Périgord ganzenlever met Vin Santo en panettone brioche	45
<i>Foie gras marbré du Périgord au Vin Santo e panettone toast</i>	
<i>Marbré of Périgord foie gras with Vin Santo and panettone toast</i>	
<b>Purity of nature's flavours - Suggesties volgens aanbod</b>	
Krab uit Saint Malo	47
Noorse - Schotse of Bretoense langoustines	55
Carpaccio van langoustines met Ocieta kaviaar - + 5 gr extra kaviaar	55 /70
Oosterschelde kreeft	58



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

**2 pers**

Wilde zeebaars in zoutkorst met groenten en Savagnin saus 63 pp

*Bar de ligne en croûte de sel aux légumes et sauce Savagnin*

*Line caught seabass in salt crust with vegetables and Savagnin sauce*

Op de graat gegrilde wilde tarbot met mousseline saus 76

*Turbot sauvage grillé sur l'arête sauce mousseline*

*Grilled wild turbot mousseline sauce*

Dagvangst van artisanale vissers rechtstreekse aanvoer uit Guivinec en Lorient 65-70

*Poisson d'exception et de terroirs petits bateaux*

*Daily catch of artisanal fishermen, direct supply from Guivinec and Lorient*

Axuria melklam uit de Pyreneeën gebraden met rozemarijn, aardappelgratin en jus 58

*Agneau de lait des Pyrénées rôti au romarin, gratin dauphinois sauce à la moutarde*

*Milk lamb from the Pyrenees with rosemary, potato gratin ang mustard gravy*

Gebraden duif d'Enéour "Clamart" doperwtjes en jonge ui ,jus en dauphine kroketjes 62

*Pigeon d'Enéour rôti "Clamart" petits pois - ognions, jus corsé et pommes dauphines*

*Roast pigeon d'Enéour "Clamart" green peas and spring onions , gravy and dauphine potato croquettes*

### **Carne della montagna Dolomiti**

Entrecôte Simmental met zwarte pepersaus sla en frietjes 65

*Entrecôte Simmental, jus au poivre, salade et frites*

*Sirloin Simmental with black peppersauce, salad and French fries*

Dessert van de dag 25

Sabayon met Vecchio Samperi M. de Bartoli (min 2 pers) 28

Selectie geaffineerde Franse en Italiaanse kazen 25