



Bienvenue dans notre restaurant! Notre cuisine se réjouit de vous proposer des plats variés, préparés avec des ingrédients frais et de saison. Nous accordons une grande importance aux produits de notre région, que nous intégrons soigneusement dans nos préparations.

Merci de nous informer en cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires – nous adapterons volontiers vos plats.

Bien entendu, nous souhaitons également offrir une expérience culinaire à nos hôtes végétariens. Si vous ne consommez ni poisson ni viande, n'hésitez pas à nous le faire savoir. Nous vous proposerons une alternative.

Bon appétit et profitez de votre moment chez nous !

Votre famille Maraite

Hartelijk welkom in ons restaurant! Onze keuken serveert u met plezier gevarieerde gerechten, bereid met verse en seizoensgebonden ingrediënten. We hechten veel waarde aan producten uit onze regio, die we bewust verwerken in onze bereidingen.

Laat het ons alstublieft weten indien u een voedselintolerantie of allergie heeft – we houden hier rekening mee bij het bereiden van uw maaltijd.

Ook onze vegetarische gasten willen we met plezier een smakvolle ervaring bieden. Eet u geen vlees of vis? Aarzel dan niet om het door te geven – we stellen graag passende opties voor.

Eet smakelijk en geniet van uw tijd bij ons!

Uw familie Maraite

Menu Gourmand

Fijnproeversmenu

Tataki de boeuf, sorbet au wasabi, crème de coriandre

Tataki van rund, wasabisorbet, koriandercrème

Crème de champignons, pain à l'ail

Champignonroomsoep, knoflookbrood

Lotte, lentilles beluga, sauce au safran

Zeeduivel, Belugalinzen, saffraansaus

Baies de sureau, fromage de chèvre, thym

Vlierbes, geitenkaas, tijm

Filet de faon, sauce westmalle, variation de potiron, croquettes

Hertenkalffilet, Westmalle-saus, pompoenvariatie, aardappelkroketten

Plateau de fromages régionaux, miel à la truffe

Regionale kaasplank, truffelhoning

Kalamansi, chocolat au lait, noix de cajou

Kalamansi, melkchocolade, cashewnoten

7 services | 7 gangen 97,00 €

6 services (sans plateau de fromages) | 6 gangen (zonder kaasplank) 89,00 €

4 services (sans soupe et sorbet) | 4 gangen (zonder soep en sorbet) 81,00 €

Vin blanc | Witte wijn

L'inattendu 2024

39,00 €

Les Davids, Côtes du Rhône, France

Vin rouge | Rode wijn

L'Émotion 2021

52,00 €

Le Mas de L'Écriture, Languedoc, France

Vin rouge | Rode wijn

Chateau Trotte Vieille, Premier Grand Cru Classé 2016

195,00 €

Saint-Emilion, Bordeaux, France

40,00 €/Glas

Entrées | Voorgerechten

Soupe de marrons, écume de lard Kastanjesoep, spekschuim	16,00 €
Tartare de thon, radis, miso, vinaigrette au yuzu Tonijntartaar, radijs, miso, yuzu-vinaigrette	27,00 €
Tataki de boeuf, sorbet au wasabi, crème de coriandre Tataki van rund, wasabisorbet, koriandercrème	26,00 €
Lotte, lentilles beluga, sauce au safran Zeeduivel, Belugalinzen, saffraansaus	24,00 €

Plats principaux | Hoofdgerechten

Faisan, sauce au poivre blanc, raisins, chicorée, purée Fazant, witte pepersaus, druiven, witlof, puree	42,00 €
Filet de faon, sauce westmalle, variation de potiron, croquettes Hertenkalffilet, Westmalle-saus, pompoenvariatie, aardappelkroketten	40,00 €
Carotte à la manière du saumon fumée, rösti de pommes de terre, crème aux herbes, salade  Wortel in de stijl van gerookte zalm, aardappelrösti, kruidencrème, salade	32,00 €
Sole à la meunière, salade, purée de pommes de terre Zeetong à la meunière, salade, aardappelpuree	58,00 €
Notre classique pour 2: Chateaubriand tendre avec sauce béarnaise, frites et généreux assortiment de légumes du marché Onze klassieker voor 2 personen: Chateaubriand met bearnaisesaus, frietjes en een gote portie marktgroenten	96,00 €

Desserts | Desserts

Tiramisu aux mandarines et aux olives, glace à l'olive Mandarijnen-Olijven-Tiramisu, olijvenijs	14,00 €
Kalamansi, chocolat au lait, noix de cajou Kalamansi, melkchocolade, cashewnoten	15,00 €
Fromages régionaux, miel à la truffe, pain aux noix fait maison Regionale kaasplank, truffelhoning, huisgemaakt notenbrood	17,00 €