



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

Variation de foie gras, pain d'épices, oignon, prune, porto

Variatie van ganzenlever, kruidkoek, ui, pruim, porto

Consommé "Célestine" de gibier

Wildbouillon "Célestine"

Cabillaud cuit sous vide, sauce aigre-douce, racine de lotus, pak-choï

Sous-vide gegaarde kabeljauw, zoetzure saus, lotuswortel, paksoi

Figue de Barberie, gin, macis

Cactusvijg, gin, macis

Poularde de maïs farcie à la truffe, variation de salsifis, gratin de pommes de terre

Maispoularde gevuld met truffel, variatie van schorseneren, aardappelgratin

Sélection de fromages flamands de l'affineur Van Tricht

Vlaamse kaasselectie van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht

Chocolat Araguani (Valrhona 72 %), grenade, piment

Araguani chocolade (Valrhona 72%), granaatappel, chili

7 services | 7 gangen 99,00 €

6 services (sans plateau de fromages) | 6 gangen (zonder kaasplank) 91,00 €

4 services (sans soupe et sorbet) | 4 gangen (zonder soep en sorbet) 83,00 €

Vin doux | Zoete wijn

À la faveur de l'Automne 2015

Château de la Mulonnière, Coteaux du Layon, France

10,50 € / Glas

Vin blanc | Witte wijn

Couvent des Jacobins 2023

Louis Jadot, Bourgogne, France

56,00 €

11,50 € / Glas

Vin rouge | Rode wijn

The Daily August, Pinot Noir 2023

August Kessler, Rheingau, Germany

48,00 €

10,00 € / Glas

Entrées | Voorgerechten

Bisque de homard, rouille 18,00 €
Kreeftenbisque, rouille

Mousse de chou fleur, jaune d'œuf mariné 21,00 €
Bloemkoolmousse, gemarineerde eidooier 

Cabillaud cuit sous vide, sauce aigre-douce, racine de lotus, pak-choï 27,00 €
Sous-vide gegaarde kabeljauw, zoetzure saus, lotuswortel, paksoi

Variation de foie gras, pain d'épices, oignon, prune, porto 29,00 €
Variatie van ganzenlever, kruidkoek, ui, pruim, porto

Plats principaux | Hoofdgerechten

Filet de canette, sauce au kumquat, topinambour, pommes dauphines 44,00 €
Eendenfilet, kumquatsaus, aardpeer, "pommes dauphines"

Poularde de maïs farcie à la truffe, variation de salsifis, gratin de pommes de terre 40,00 €
Maispoularde gevuld met truffel, variatie van schorseneren, aardappelgratin

Roulade de chou de Savoie, sauce au sureau et à la moutarde, brocoli, couscous aux légumes 35,00 €
Savooiekoolrolletje, vlierbessen-mosterdsaus, broccoli, kleurrijke couscous 

Steak de thon, salsa de tomate et mangue, patate douce, roquette 50,00 €
Tonijnsteak, salsa van tomaat en mango, zoete aardappel, rucola

Notre classique pour 2: Chateaubriand tendre avec sauce béarnaise, frites et généreux assortiment de légumes du marché 96,00 €
Onze klassieker voor 2 personen: Chateaubriand met bearnaisesaus, frietjes en een gote portie marktgroenten

Desserts | Desserts

Citron, fenouil, miel de sapin 14,00 €
Citroen, venkel, dennenhoning

Chocolat Araguani (Valrhona 72 %), grenade, piment 15,00 €
Araguani chocolade (Valrhona 72%), granaatappel, chili

Sélection de fromages flamands de l'affineur Van Tricht 19,00 €
Vlaamse kaasselectie van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht