



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

Tartare de céleri et de pomme, crème de jaune d'œuf, noix

Tartaar van selderij en appel, eidooiercrème, walnoot

Gaspacho de maïs, brochette de volaille laquée

Maïsgazpacho, gelakt gevogeltespiesje

Cabillaud, chou blanc, espuma de moutarde

Kabeljauw, witte kool, mosterdespuma

Sorbet au litchi, gingembre, gin

Lycheesorbet, gember, gin

Poulet noir cuit sous vide, sauce au homard, écrevisses, purée de pommes de terre, brocoli sauvage et mini-radis

Sous-vide gegaarde zwarte kip, kreeftensaus, rivierkreeftjes, arrdappelpuree, wilde broccoli en mini-radijs

Sélection de fromages wallons affinés par Van Tricht, affineur à Anvers

Waalse kaasselectie van kaasaffineur Van Tricht uit Antwerpen

Mûre, fleur de sureau, dacquoise

Braam, vlierbloesem, dacquoise

7 services | 7 gangen 99 €

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

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

Vin blanc | Witte wijn

Marani 2024

Sartori di Verona, Veneto, Italy

36 €

10 € / verre

Vin blanc | Witte wijn

Bourgogne Aligoté 2024

Domaine Chanson, Bourgogne, France

48 €

12 € / verre

Vin rouge | Rode wijn

Terra Nobile x Iliani 2023

Corse, France

39 €

10,5 € / verre

Entrées | Voorgerechten

Tartare de céleri et de pomme, crème de jaune d'œuf, noix 24 €
Tartaar van selderij en appel, eidooiercrème, walnoot

Consommé de canard, wonton, poivre de Sichuan 15 €
Eendenconsommé, wonton, Sichuanpeper

Cabillaud, chou blanc, espuma de moutarde 25 €
Kabeljauw, witte kool, mosterdespuma

Carpaccio de saumon, agrumes, poivre rose, roquette 24 €
Zalmcarpaccio, citrusvruchten, roze peper, rucola

Plats principaux | Hoofdgerechten

Filet de veau, girolles, cerise, céleri-rave, pommes dauphines 47 €
Kalfsfilet, cantharellen, kers, knolselderij, pommes dauphines

Poulet noir cuit sous vide, sauce au homard, écrevisses, purée de pommes de terre, brocoli sauvage et mini-radis 46 €
Sous-vide gegaarde zwarte kip, kreeftensaus, rivierkreeftjes, aardappelpuree, wilde broccoli en mini-radijs

Croquette de légumes, purée de pois chiches, chimichurri, petits pois 35 € 
Groentekroket, kikkererwtenpuree, chimichurri, erwten

Sole "meunière", pommes de terre, salade composée 58 €
Zeetong "meunière", aardappelen, gemengde salade

Notre classique à partir de 2 personnes: Chateaubriand tendre avec sauce béarnaise, frites et généreux assortiment de légumes du marché 98 €
Onze klassieker vanaf 2 personen: Chateaubriand met bearnaisesaus, frietjes en een grote portie marktgroenten

Desserts | Desserts

Mûre, fleur de sureau, dacquoise 15 €
Braam, vlierbloesem, dacquoise

Parfait au chocolat, prune, cardamome 15 €
Chocoladeparfait, pruim, kardemom

Sélection de fromages wallons de l'affineur Van Tricht 19 €
Waalse kaasselectie van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht