



www.maximecolin.be

Menu « Inspiration » - Lunch

3 services	65€
Sélection de vins	33€

> Uniquement les midis du mardi au vendredi

Menu « Jourdain »

4 services	110€
Sélection de vins	50€
Accord sans alcool	35€

> Uniquement du mardi au vendredi

Menu « Maxime Colin »

5 services ^(*)	130€
Sélection de vins	60€
Accord sans alcool	45€

> Imposé le samedi soir

Choix du menu pour l'ensemble de la table

Plat signature

En supplément	35€
En remplacement	20€

La sélection de fromages de Julien Hazard

En supplément	17€
En remplacement du dessert	11€

Hamachi

zestes d'agrumes
céleri-rave
fumet cristallin
algues dulce
livèche

Aiglefin

caviar Baeri-Schrenki
pignons de pin
haddock
poireaux

(*) Saint-Jacques de Port-en-Bessin

beurre brun
chicons
noisettes du Piémont
miso

Agneau de lait des Pyrénées en 2 préparations

la selle / truffe noire Melanosporum
l'épaule confite 18 heures
blettes / couteaux / anchois

Reine des prés

ananas
shizo
miel de sapin

Plat signature

Langoustine de la mer du Nord
Pieds de porc
Butternut
Verjus
Moutarde Tierenteyn

La cuisine ferme à 13h30 et à 21h30
Le restaurant ferme à 16h00 et à 24h00
Les changements dans le menu, ou les intolérances non signalées au préalable risquent d'engendrer des frais supplémentaires.



www.maximecolin.be

Menu 'Inspiration' - Lunch

3 courses	65€
Wine selection	33€

> Only at lunch time, tuesday to friday

Menu 'Jourdain'

4 courses	110€
Wine selection	50€
Alcohol-free selection	35€

> Only from tuesday to friday

Menu 'Maxime Colin'

5 courses ^(*)	130€
Wine selection	60€
Alcohol-free selection	45€

> Mandatory on saturday evenings

Choice of menu for the whole table

Signature dish

In addition	35€
Alternative	20€

Julien Hazard's cheese selection

In addition	17€
Instead of dessert	11€

Hamachi

citrus zest
celeriac
crystal-clear stock
dulse seaweed
lovage

Aiglefins

Baeri-Schrenki caviar
pine nuts
haddock
leeks

(*) "Port-en-Bessin" scallops

brown butter
endives
Piedmont hazelnuts
miso

Pyrenees milk-fed lamb in 2 preparations

the saddle / black truffle Melanosporum
Confit shoulder of lamb (18 hours)
swiss chard / razor clams / anchovies

Meadowsweet

pineapple
shizo
fir honey

Signature dish

North Sea langoustine
Pork trotters
Butternut
Verjus
Tierenteyn mustard

The kitchen closes at 13:30 and at 21:30
The restaurant closes at 16:00 and at 24:00
The changes in the menu, and allergies and dietary restrictions unannounced in advance will lead to being charged extra.



www.maximecolin.be

Menu “Inspiratie” - Lunch

3 gangen	65€
Selectie wijnen	33€

> Enkel 's middags van dinsdag tot vrijdag

Menu “Jourdain”

4 gangen	110€
Selectie wijnen	50€
Alcoholvrij selectie	35€

> Enkel 's van dinsdag tot vrijdag

Menu “Maxime Colin”

5 gangen ^(*)	130€
Selectie wijnen	60€
Alcoholvrij selectie	45€

> Verplicht op zaterdagavond

Menukeuze voor de hele tafel

Signaturegerecht

Als extra	35€
Als alternatief	20€

Selectie kazen van Julien Hazard

In extra	17€
In plaats van het dessert	11€

Hamachi

citruszest
knolselderij
kristalheldere bouillon
dulse zeewier

lavas

Aiglefín

Baeri-Schrenki kaviaar
pijnboompitten
schelvis
prei

(*)“Port-en-Bessin” Sint-Jakobsschelp

bruine boter
witlof
Piemonte hazelnoten
miso

Melkgevoed lam uit de Pyreneeën in 2 bereidingen

de lamszadel / zwarte truffel Melanosporum
gekonfijte lamschouder (18 uur)
snijbiet / scheermesjes / ansjovis

Moerasspirea

ananas
shizo
dennenhoning

Signaturegerecht

Noordzee langoustine
Varkenspootjes
Pompoen
Verjus
Tierenteyn mosterd

De keuken sluit om 13u30 en 21u30
Het restaurant sluit om 16u en 24u00
Niet op voorhand meegedeelde aanpassingen,
intoleranties kunnen tot extra kost leiden.