

Menu « Inspiration » - Lunch

3 services 65 €

Sélection de vins 33 €

> Uniquement les midis du mardi au vendredi

Menu « Jourdain »

4 services 105 €

Sélection de vins 45 €

Accord sans alcool 35 €

Menu « Maxime Colin »

5 services^(*) 125 €

Sélection de vins 55 €

Accord sans alcool 45 €

Choix du menu pour l'ensemble de la table

La sélection de fromages de Julien Hazard

En supplément 17 €

En remplacement du dessert 11 €

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.

Coquilles Saint-Jacques de Port-en-Bessin

Foie gras fumé

Navet boule d'or

Miso

Encornet « Black and white »

Caviar Avruga

Jus de céleri

Condiment citron noir

En remplacement du Caviar Avruga :
Caviar chinois Baeri-Schrenki (10g) : 15€
Royal Belgian Caviar Osietra (10 g) : 25€

^(*)Langoustine de la mer du Nord

Pied de porc

Moutarde Tierenteyn

Butternut

Verjus

Chevreuil ou biche de nos Ardennes (en fonction des arrivages)

Royale de coing

Champignons sauvages

Bouillon d'airelles lacto-fermentées

Poire Conférence

Safran Sargol

Vanille Pompona

Cristalline chocolat

Menu 'Inspiration' - Lunch

3 courses 65 €

Wine selection 33 €

> Only at lunch time, tuesday to friday

Menu 'Jourdain'

4 courses 105 €

Wine selection 45 €

Alcohol-free selection 35 €

Menu 'Maxime Colin'

5 courses^(*) 125 €

Wine selection 55 €

Alcohol-free selection 45 €

Choice of menu for the whole table

Julien Hazard's cheese selection

In addition 17 €

Instead of dessert 11 €

Port-en-Bessin scallops

Smoked foie gras

Golden ball turnip

Miso

'Black and white' squid

Avruga Caviar

Celery juice

Black lemon condiment

Instead of Avruga Caviar:

Baeri-Schrenki Chinese Caviar (10g): 15€

Osietra Royal Belgian Caviar (10 g): 25€

(*)North Sea langoustine

pork trotters

Tierenteyn mustard

Butternut squash

Verjuice

Belgian venison (depending on arrivals)

Quince royale

Wild mushrooms

Lacto-fermented cranberry broth

Conference Pear

Sargol Saffron

Pompona vanilla

Chocolate Crystalline

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 charge extra.

Menu “Inspiratie” - Lunch

3 gangen 65 €

Selectie wijnen 33 €

> Enkel 's middags van dinsdag tot vrijdag

Menu “Jourdain”

4 gangen 105 €

Selectie wijnen 45 €

Alcoholvrij selectie 35 €

Menu “Maxime Colin”

5 gangen^(*) 125 €

Selectie wijnen 55 €

Alcoholvrij selectie 45 €

Menukeuze voor de hele tafel

Selectie kazen van Julien Hazard

In extra 17 €

In plaats van het dessert 11 €

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.

Port-en-Bessin Sint-jakobsschelpen

Gerookte foie gras

Gele knolraap

Miso

“Black and white” inktvis

Avruga kaviaar

Selderijsap

Zwarte citroen

In plaats van Avruga kaviaar:

Baeri-Schrenki Chinese kaviaar (10g): 15€

Osietra Royal Belgian kaviaar (10 g): 25€

^(*)Noordzee langoustine

Varkenspootjes

Tierenteyn mosterd

Pompoen

Verjus

Ree of hinde uit onze Ardennen (afhankelijk van de aankomst)

Kweeper royale

Wilde paddenstoelen

Lacto-gefermenteerd veenbessen

Conference Peer

Sargol-saffraan

Pompona vanille

Kristallijne chocolade