

LUNCH 15/09 – 18/09

Kruidig slaatje met zomertruffel, 63° ei en venkel
Salade épicée à la truffe d'été, oeuf à 63° et fenouil

—
Forel met zurkelsaus

Truite à l'oseille

29,-

AVONDFORMULE / FORMULE DU SOIR

Voor- en hoofdgerecht: 49 euro

Hoofdgerecht en dessert: 40 euro

3 gangen: 55 euro

Entrée et plat: 49 euro

Plat et dessert: 40 euro

3 services: 55 euro

6 oesters / 6 huitres

'La spéciale'. Fam. Geay

21,-

Voorgerechten / Entrées

Garnaalkroketter / Croquettes de crevettes

of / ou

Ecuadoraanse ceviche van koolvis, kerstomaat, zoete aardappelchips

Ceviche de colin à l'équatorienne, tomate cerise, chips de patates douces

of / ou

Gesauteerde inktvis, chili, look, meloen, paprika, shiso

Calamar sauté, chili, ail, melon, poivron, shiso

Hoofdgerechten / Plats principaux

Gegrilde zeetong, oertomaat, borlottibonen, salsa verde met groene peper, zeekraal

Sole grillée, tomate ancienne, haricots borlotti, salsa verde au poivron vert, salicornes

of / ou

Gebakken rog, snijbiet, shiitake, kappertjesboter, aardappelpuree

Aile de raie poêlée, bette, shiitake, beurre aux câpres, purée de pomme de terre

of / ou

Tonijntartaar op zijn zweeds, mesclunsalade, rösti

Tartare de thon à la suédoise, salade mesclun, rösti

Desserts

Clafoutis met reine-claude, slagroom / *Clafoutis à la reine-claude, chantilly*

of / ou

Vijgen in de oven, yoghurtijs, honing van bij Muriel

Figues au four, yaourt glacé, miel de Muriel

of / ou

Dame blanche

Schuimwijn / Mousseux		euro
Champagne :	Vazart-Coquart, brut. Réserve	13,5 / 68
Italia, Veneto :	Casa Gheller. Spumante Rosato	8 / 39
France :	Saumur. Domaine de Brizé	8 / 39
Wit / Blanc		
Bordeaux :	Ch. de Rochemorin. Pessac Léognan 2015. Sauvignon Blanc, Sémillon	54
	Cheval Quancard. Cuvée Clémence. Entre-Deux-Mers 2018. Sauvignon, Sémillon	35
Bourgogne :	Jules Billaud. Chablis 2017. Chardonnay	49
	Olivier Morin. Chitry. Cuvée Olympe 2017. Chardonnay	8,5 / 41
	Domaine Clair. Saint-Aubin AOP 2017. Chardonnay	57
Côtes du Rhône :	Domaine Grand Veneur. Blanc de Viognier 2018. Viognier (Bio)	8 / 40
	Les vins de Vienne. Saint Joseph L'Elouède 2017. Marsanne, Roussanne	58
Languedoc :	Domaine Lafage, Cuvée Centenaire 2018. Grenache Blanc, Roussanne	39
Loire :	Henri Bourgeois. Sancerre Les Baronnes 2018. Sauvignon	52
	Cave de Pouilly-sur-Loire. Pouilly Fumé. La Baudière 2016. Sauvignon	9,5 / 45
	Château P. Bise. Anjou Le Haut de La Garde 2017. Chenin Blanc (Bio)	39
	Le Rocher des Violettes. Chenin 2017. Chenin Blanc (Bio)	44
Sud Ouest :	Caves du Marmandais. Ch. la Bastide 2016. Sauvignon Blanc & Gris	30
Deutschland, Pfalz :	Rings. Riesling Ungstein 2017. Riesling	46
Italia, Südtirol	Cantina Kurtatsch. Pinot Grigio 2018. Pinot Grigio	7,8 / 39
Italia, Sicilia	Assuli. Fiordiligi 2016. Grillo	35
Rood / Rouge		
Beaujolais :	Marcel Lapierre. Morgon 2019. Gamay (Bio)	54
Bourgogne :	Domaine de la Luolle. Les Oiseaux Rares 2017. Pinot Noir (Bio)	10 / 48
Loire :	Dom. de la Chevalerie. Bourgeuil. Les Galichets 2015. Cabernet Franc	46
Esp., Ribera del Duero:	Bodegas Heral. Somanilla "Crianza" 2014. Tempranillo (Bio D.)	43
Italia, Abruzzo :	San Lorenzo. Montepulciano d'Abruzzo DOC "Sirio" 2016. Montepulciano d'Abruzzo	7.5 / 32
Rosé		
Côtes du Rhône :	BIO - Dom. Grand Veneur. Réserve 2018. Grenache, Syrah	35