



Nos menus « découverte de saison »

(servis par table entière)

Selon les saisons, les arrivages journaliers et l'inspiration du moment ; nous vous proposons des menus afin de vous faire découvrir notre cuisine. Sur base de vos goûts, le chef François-Xavier Lambory composera un menu surprise, adapté à chaque table.

*

Onze "seizoensgebonden ontdekkings"-menu's

(geserveerd door de hele tafel)

Afhankelijk van de seizoenen, de dagelijkse aankomst en de inspiratie van het moment; bieden we u menu's aan om u te helpen onze keuken te ontdekken. Op basis van uw smaak stelt chef François-Xavier Lambory een verrassingsmenu samen, aangepast aan elke tafel.

*

Our "seasonal discovery" menus

(served by the whole table)

Depending on the seasons, the daily arrivals and the inspiration of the moment; we offer you menus to help you discover our cuisine. Based on your tastes, chef François-Xavier Lambory will compose a surprise menu, adapted to each table.

4 services : 90 €

Accord vins « classique » 40€, « prestige » 75€, « NA » 35€

(pas disponible le samedi soir)

*

5 services : 110 €

Accord vins « classique » 50€, « prestige » 85€, « NA » 40€

*

6 services : 130 €

Accord vins « classique » 60€, « prestige » 100€, « NA » 45€

*

Menu spécial

« découverte gourmande »

8 services : 175 €

Accord vins « classique » 75€, « prestige » 125€

*

*Assortiment de fromages, sélectionnés par « La petite Vache » à St-Josse-Ten-Noode +20€
(en remplacement du dessert +5€)*

*

*Assortiment kazen, geselecteerd door "La petite Vache" in St-Josse-Ten-Noode +20€
(in plaats van dessert +5€)*

*

*Assortment of cheeses, selected by "La petite Vache" in St-Josse-Ten-Noode +20€
(instead of dessert +5€)*



Septembre 2026, fructidor Déclin de l'été

« Voici que la saison décline,
L'ombre grandit, l'azur décroît,
Le vent fraîchit sur la colline,
L'oiseau frissonne, l'herbe a froid.

Août contre septembre lutte ;
L'océan n'a plus d'alcyon ;
Chaque jour perd une minute,
Chaque aurore pleure un rayon »

Victor Hugo, Dernière gerbe, « voici que la saison décline »

La carte de saison

Entrées

Crabe tourteau de Bretagne / 45€

effiloché, sashimi, avocat, curry thaï, coriandre

*

Homard bleu européen / 55€

« À la Parisienne », mayonnaise de Crustacé

*

« Toro » Ventrèche de Thon rouge / 42€

Thon rouge bluefin, sélection Viviers de Noirmoutier

Ajo blanco, anguille, chorizo, oignons doux, dashi

*

Foie Gras des Landes / 45 €

Poêlé, prune Reine-Claude, girolles

*

Plats

Pêche du jour, selon l'arrivage / 55€

Moules bouchot du Mont St-Michel, Beurre blanc au curry

*

Homard bleu européen / 72 €

Rôti bisque crémée, cocos de Paimpol et tomates de Provence

*

Pigeonneau de Racan / 55€

Aubergine, miso, jus de pigeon, anchois

*

Ris de veau meunière / 60€

Girolles, jus de viande, parmesan et sauge

*

Volaille jaune des Landes / 55€

Langoustine, Bisque de crustacés, cocos de Paimpol

La liste des allergènes est disponibles sur demande

Un plat en direct, sans entrée ni dessert, sera majoré de 10€ pour frais de table



September 2026, fructidor Summer decline

« Voici que la saison décline,
L'ombre grandit, l'azur décroît,
Le vent fraîchit sur la colline,
L'oiseau frissonne, l'herbe a froid.

Août contre septembre lutte ;
L'océan n'a plus d'alcyon ;
Chaque jour perd une minute,
Chaque aurore pleure un rayon »
Victor Hugo, Dernière gerbe, « voici que la saison décline »

Seasonnal « à la carte »

Starters

Brown crab from Brittany / 45€
shredded, sashimi, avocado, Thai curry, cilantro
*

European Blue Lobster / 55€
"Parisian style", shellfish mayonnaise
*

"Toro" Bluefin Tuna Belly / 42€
Bluefin red tuna, Viviers de Noirmoutier selection
Ajo blanco, smoked eel, chorizo, sweet onions, dashi
*

Foie Gras from the Landes / 45 €
Pan-fried, plum Reine-Claude, chanterelle mushrooms
*

Dishes

Catch of the day, depending on arrival / 55€
Bouchot mussels from Mont St-Michel, curry beurre blanc
*

European Blue Lobster / 72 €
Creamy bisque roast, cocos de Paimpol and tomatoes from Provence
*

Racan Pigeon Squab / 55€
Eggplant, miso, pigeon sauce, anchovies
*

Sweetbreads / 60€
Girolles, meat jus, parmesan and sage
*

Yellow poultry from the Landes / 55€
Langoustine, shellfish bisque, coconuts de Paimpol

The list of allergens is available upon request
A direct dish, without starter or dessert, will be increased by €10 for table expenses



September 2026, fructidor Zomerse achteruitgang

« Voici que la saison décline,
L'ombre grandit, l'azur décroît,
Le vent fraîchit sur la colline,
L'oiseau frissonne, l'herbe a froid.

Août contre septembre lutte ;
L'océan n'a plus d'alcyon ;
Chaque jour perd une minute,
Chaque aurore pleure un rayon »
Victor Hugo, Dernière gerbe, « voici que la saison décline »

De seizoenskaart

Ingangen

Zeekrab uit Bretagne / 45€
Gescheurd, sashimi, avocado, Thaise curry, koriander.
*

Europese Blauwe Kreeft / 55€
"Parijse stijl", schaaldiermayonaise
*

"Toro" Blauwvintonijnbuik / 42€
Blauwvintonijn, Viviers de Noirmoutier selectie
Ajo blanco, paling, chorizo, zoete uien, dashi
*

Foie Gras uit de Landes / €45
In de pan gebakken, pruim Reine-Claude, cantharelpaddenstoelen
*

Gerechten

Vangst van de dag, afhankelijk van aankomst / 55€
Bouchotmosselen uit Mont St-Michel, curry beurre blanc
*

Europese Blauwe Kreeft / 72€
Romige bisque-roast, cocos de Paimpol en tomaten uit de Provence
*

Racan Duif / 55€
Aubergine, miso, duivensap, ansjovis
*

Kalfszweverik / 60€
Girolles, vleesjus, parmezaan en salie
*

Gele scharrelgevoegelte uit Les Landes / 55€
Langoustine, schelpdierbisque, kokosnoten de Paimpol

De lijst met allergenen is op aanvraag beschikbaar
Een direct gerecht, zonder voorgerecht of dessert, wordt met €10 verhoogd voor tafelkosten