



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€)*



Novembre 2026, Brumaire Du brouillard émerge le gibier

« Bientôt nous plongerons dans les froides ténèbres ;
Adieu, vive clarté de nos étés trop courts !
J'entends déjà tomber avec des chocs funèbres
Le bois retentissant sur le pavé des cours. »
Chant d'automne, Charles Baudelaire

»

La carte de saison

Entrées

Crabe tourteau de Bretagne / 45€

effiloché, avocat, curry thaï, coriandre

*

Saint-Jacques de Port-en-Bessin / 42€

En carpaccio, huîtres Thalassa, céleri, isigny

*

Huitres spéciales Thalassa « Octave » n3 / 42€

Gratinées Mousseline au champagne, épinards

*

Foie Gras des Landes / 45 €

En terrine, confit d'échalote, brioche et chutney d'algues

*

Biche & caviar / 52 €

En tartare terre & mer, gelée de dashi, salicorne et bintje

Plats

Pêche du jour, selon l'arrivage / 55€

Encornets et coquillages, safran

*

Canard Colvert / 55€

Suprême rôti, cuisses confites

*

Ris de veau meunière / 60€

Giroldes, parmesan et sauge

*

Chevreuil d'Ardenne « Rossini » / 65€

Foie gras des Landes, truffe noire

*

Lièvre Arlequin / (2cvt) 65€ pp

Rôti sur le coffre et légèrement fumé au foin d'Ardenne

*

Lièvre à la Royale / 75€ pp

Façon périgourdine, sauce au sang

Hommage à Alain Troubat

*

La liste des allergènes est disponibles sur demande
Un plat en direct, sans entrée ni dessert, sera majoré de 10€ pour frais de table



November 2026, Brumaire fog, mists, and game

« Bientôt nous plongerons dans les froides ténèbres ;
Adieu, vive clarté de nos étés trop courts !
J'entends déjà tomber avec des chocs funèbres
Le bois retentissant sur le pavé des cours. »
Chant d'automne, Charles Baudelaire

Seasonnal « à la carte »

Starters

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

Scallops from Port-en-Bessin / 42€
In carpaccio, Thalassa oysters, celery, Isigny
*

Special Thalassa "Octave" oysters n3 / 42€
Gratinated, Champagne mousseline, spinach
*

Duck Foie Gras from the Landes / 45 €
In a terrine, shallot confit, brioche and seaweed chutney
*

Doe Deer & caviar / 52 €
Forest & sea tartar, dashi jelly, samphire and bintje
*

Mains

Catch of the day, depending on arrival / 55€
Squid and shellfish, saffron
*

Mallard Duck / 55€
Roasted supreme, confit legs
*

Sweetbreads / 60€
Girolles, parmesan and sage
*

Ardennes roe deer "Rossini" / 65€
Landes foie gras, black truffle
*

Harlequin Hare / (2cvt) 65€ pp
Roasted on the chest and lightly smoked with Ardennes hay
*

Hare à la Royale / 75€ pp
Périgord style, blood sauce
Tribute to Alain Troubat

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



November 2026, fructidor mist, nevels en wild

« Bientôt nous plongerons dans les froides ténèbres ;
Adieu, vive clarté de nos étés trop courts !
J'entends déjà tomber avec des chocs funèbres
Le bois retentissant sur le pavé des cours. »
Chant d'automne, Charles Baudelaire

De seizoenskaart

Voorgerechten

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

Sint-jakobsnoten uit Port-en-Bessin / 42€
In carpaccio, Thalassa, oesters, selderij, Isigny
*

Speciaal oesters Thalassa "Octave" n3 / 42€
Gegratineerd, champagnemousseline, spinazie
*

Foie gras uit Les Landes / 45 €
In een terrine confit, gekonfijte sjalotten, brioche en zeewierchutney
*

Hert & kaviaar / 52€
Bos- en zee-tartaars, dashi-gelei, zeekraai en bintje
*

Hoofdgerechten

Vangst van de dag, afhankelijk van aankomst / 55€
Inktvis en schelpdieren, saffraan
*

Wilde eend « colvert » / 55€
Geroosterde supreme, konfijten van eendepoten
*

Kalfzwezerik / 60€
Girolles, parmezaan en salie
*

Ardennen-reehert "Rossini" / 65€
Landes foie gras, zwarte truffel
*

hazenrug "Arlequin" / (2cvt) 65€ pp
Geroosterd op de borst en licht gerookt met Ardennenhooi
*

Haas à la Royale / 75€ pp
Périgord-stijl, bloedsaus
Eerbetoon aan Alain Troubat

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