



Bienvenue chez Maes, Cuisine du Terroir

Le Chef de Cuisine Milan et le Maître d'hôtel Dennis vous invitent à un voyage culinaire à travers le Heuvelland limbourgeois et bien au-delà. Au restaurant Maes, la pureté, les produits de saison et les saveurs raffinées occupent une place centrale.

Inspirés par la philosophie Cittaslow, nous travaillons avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, d'origine locale et internationale. Nous réunissons ainsi la richesse de la région, les influences des cuisines du monde et notre passion pour la gastronomie en une expérience harmonieuse dans votre assiette.

Bouchées

Irish Mór Nr. 3 huître

À l'unité - 7

Gillardeau Nr. 3 huître

À l'unité - 8

Charcuterie

Pour 40 grammes

Livar Prosciutto di Monastero: *Kuusj* - 16

Jamón Ibérico de Bellota: *Borja* - 19

Caviar Imperial Heritage

Blinis | échalotes | crème fraîche | ciboulette

20 grammes - 69

30 grammes - 115



Menu - Cuisine du Terroir

Kingfish

Gaspacho d'olives vertes | Céleri | Gingembre | Yuzu

Risotto à l'Acquerello

Courgette | Fromage de chèvre | Noisette

Sandre *

Citron confit | Haricots beurre | Beurre blanc au fenugrec

Filet de bœuf

Chimichurri | Poireau | Moelle osseuse | Oignon | Bearnaise

Fromages **

Fromages de Kaasatelier | Pain aux noix | Compote

Fruits rouges

Yaourt de chèvre | Vanille | Poivre Voatsiperifery | Amande

4-plats - 85 | *Accord Mets & Vins* - 60
5-plats - 95 (avec *) | *Accord Mets & Vins* - 75
6-plats - 110 (avec *, **) | *Accord Mets & Vins* - 90

Sélection de fromages à la place des fruits rouges - supplément 15

*Nous tenons bien sûr à prendre en compte vos éventuelles allergies.
Nous vous prions de bien vouloir nous en informer à l'avance.*



A la carte - Cuisine du Terroir

Entrées

 Tomate	26
Glace au Parmigiano Reggiano affiné 24 mois Basilic Olive	
Kingfish	32
Gaspacho d'olives vertes Céleri Gingembre Yuzu	
Steak tartare	28
Anguille fumée Sésame noir Poireau	

Plats intermédiaires

Langoustines	31
Fregola Estragon Écume de lard fumé	
Truite de rivière du Limbourg de la Commanderie 7	26
Ravenelle Persil Œufs de poisson	
Poitrine de porc	23
Cumin Girolles Chou pointu	

*Nous tenons bien sûr à prendre en compte vos éventuelles allergies.
Nous vous prions de bien vouloir nous en informer à l'avance.*



A la carte - Cuisine du Terroir

Plats principaux

 Risotto à l'acquerello	30
Courgette Fromage de chèvre Noisette	
Sandre	34
Citron confit Haricots beurre Beurre blanc au fenugrec	
Filet de bœuf	46
Chimichurri Poireau Moelle osseuse Oignon Bearnaise	

Desserts

Fruits rouges	17
Yaourt de chèvre Vanille Poivre Voatsiperifery Amande	
Brownie	17
Chocolat Kumquat Caramel à la fève tonka	
Dame blanche	17
Vanille Amande Chocolat noir	
Fromages	21
Fromages de Kaasatelier Pain aux noix Compote	

*Nous tenons bien sûr à prendre en compte vos éventuelles allergies.
Nous vous prions de bien vouloir nous en informer à l'avance.*