

Menu

A la carte / Menu Decouverte / Lunch / Menu Prestige / Dessert Dessert / Carte Degestifs VOORGERECHTEN - LES
 ENTREES Garnaalkroketten ' Artisanaal Croquettes aux Crevettes' Artisanale'€15.00 Ambachtelijk Gerookte Zalm Uit Noorwegen - Gehakte Sjalotjes en Peterselie
 Saumon Fumé Artisanale de Norvège - Echalottes et Persils Hachés
 €18.00 Terrine van Ganzenleverpastei – Sauternegelei – Chutney van Aardbeien
 Terrine de Foie d'Oie – Gelée de Sauterne – Chutney de Fraises€20.00 Rundscarpaccio -
 Parmezaanse Kaas - Vierge Olijfolie - Ganzenleverpastei Carpaccio de B&ouelig;uf Mariné - Copeaux de Parmesan -
 Huile d'Olive - Foie d'Oie
 € 20.00 6 Holle Oesters 000 uit 'Bretagne' 15.00euro 6 Holle Oesters met Champagnesaus

6 Huitres Creuse de 'Bretagne' 15.00euro - 6 Huitres creuse - Sauce Champagne
 €

20.00 Mechelse Asperges - Fijne Gesneden Ham 'Iberico' - Sauce 'Vierge'
 Asperges de Malines - Fines Tranches Jambon 'Ibérico' - Sauce Vierge
 € 25.00 King-krabpoten, Champagnesaus, Bieslook Manchon de Crabe Royal, Sauce au Champagne,
 Ciboulette €30.00 Kreet 'A La Plancha' - Gekonfijte Venkel met Safran – Bouillabaise
 €

20.00
 Homard 'A La Plancha' - Fenouils Confits au Safran – Jus de Bouillabaise
 HOOFGERECHTEN - PLATS DE RESISTANCE Gebakken Zeetong, Bladspinazie, Aardappelpurée Sole meunière,
 épinards en Branche, Purée de Pommes de Terre€33.00 Gepocheerd of Gebakken Kabeljauwhaasje - Mechelse
 Asperges - Mousselinesaus
 Cabillaud Royal poché ou Poêlé - Asperges de Malines - Pommes Nouvelles - Sauce Mousseline
 €30.00
 Tarbotmoot Gepocheerd of Gebakken, Dyonnaise of Mousselinesaus Darne de Turbot Pochée ou Poêlée, Sauce
 Dijonnaise ou Mousseline€ 45.00 Gebakken Roggeveuleg, Vers Gesmolten Boter met Kappertjes, Nieuwe
 Aardappeltjes L'Aile de Raie Poêlée, Beurre Noisette Aux Câpres, Pommes Nouvelle€ 20.00 Gebraden Kreeft met
 Lookboter, Wilde Rijst, Boter met Bieslook en Gekonfijde Tomaten Homard Rôti à L'Ail, Riz Sauvage, Beurre à La Ciboulette
 et Tomate Confite €30.00 Duif Uit Anjou – Aardappelpuree met Erwtjes – Notenboter - Portosaus
 Pigeon Rôti d'Anjou – Pommes de Terre écrasées aux Petits Pois – Beurre Noisettes –
 Sauce Porto
 €28.00 Ossehaas uit 'Ierland', Peperroomsaus of Béarnaise, 'Pont-Neuf' Aardappelen Filet Pur de 'L'Irlande',
 Poivre Crème ou Béarnaise, Pommes pont-Neuf€28.00 Gebakken Kalfszwezerik - Groene Asperges - Kalfsjus met
 Boeren Boter

Ris de Veau Poêlé - Pointes d' Asperges Verte - Jus de Veau lié au Beurre Fermier
 € 30.00 Dienst en BTW inbegrepen - Service et TVA compris back Menu Découverte Aperitif Maison en zijn
 Degustatie Aperitif Maison accompagné de ces dégustations****

Fijne Sla: Fijnen Boontjes – Gekonfijte Eendelever – Gerookte Eendeborst
 Salade Gourmande De Haricots Verts – Foie Gras de Canard Confit – Magret de Canard Fumé
 Of-OuKreeft 'A La Plancha' - Gekonfijte Venkel met Safran – Bouillabaise
 Homard 'A La Plancha' - Fenouils Confits au Safran – Jus de Bouillabaise
 Of-Ou 6 Holle Oesters 000 uit 'Bretagne' Fines Claires 6 Huitres Creuses de 'Bretagne' Fines Claires *****

Gebraden Baby Kreeft met Look - Wilde Rijst - Boter met Fijne Kruiden +5.00 euro
 Bébé Homard Rôti à L'Ail - Riz Sauvage - Beurre aux Herbes +5.00 euro
 Of-OuKonijnenrug Gebraden op Lage Temperatuur – Kersen – Zoet-zure Saus - Wafelaardappeltjes
 Râble de Lapereau Cuit en Basse Température – Cerises – Bigarade – Pommes Gaufrettes
 Of-Ou

Gebakken Kabeljauwhaasje - Oesterzwammen – Zerkelsaus – Pommes Duchesse
 Cabillaud Royal Poêlé - Pleurottes – Sauce à L'oseille – Pommes Duchesse
 *****Geraffineerde Kazen +5.00 euro Les Fromages Affinés +5.00 euroOf-OuDessert Van de DagLes Douceurs du
 Jours Menu : 38.00 EUR
 Menu met de Aperitif en Wijnen Inbegrepen/Menu : Apéro et Vins Compris +18.00 EUR
 Dienst en BTW inbegrepen-Service et TVA compris back LUNCH 25.00EURApéro-wijnen en koffie inbegrepen

40.00EUR Apéritif-vins et café compris 40.00EUR Dégustatie van het "Huis"; Dégustation; Maison; *****Garnaalkroketten Croquettes aux Crevettes Of/ou Mosselsoepje: Gerookte Zalm ‐ Mosselen - Bieslook
Soupe de Moules: Saumon Fumé ‐ Moules - Ciboulettes
Of/ou

Rosace van Bretoense Artisjok ‐ "Ganda"; Ham - Notensalade +4.00euro
Rosace de Coeur "Artichaud"; Breton; ‐ Jambon "Ganda"; -
Roquettes +4.00euro

*****Schotse Gebakken Zalm "A La Plancha"; ‐ Oesterzwammen ‐ Zurkelsaus ‐ Pommes Duchesse

Saumon "d"; Ecosse; "A La Plancha"; ‐ Pleurottes ‐ Sauce à L"; oseille ‐ Pommes Duchesse

Of/Ou Konijnenrug Gebraden op Lage Temperatuur ‐ Kersen ‐ Zoet-zure Saus - Wafelaardappeltjes +4.00euro

Râble de Lapereau Cuit en Basse Température ‐ Cerises ‐ Bigarade ‐ Pommes Gaufrettes +4.00euro

Of/Ou Gebakken Slibtongen - Gemengde Salade - Frietjes Solettes Poêlées Meunières - Pommes Frites - Salade Mixte

***** Nagerecht van de Dag Dessert du Jour Of/Ou Geraffineerde Kazen +5.00 euro Les Fromages Affinés + 5.00 euro

Dienst en BTW inbegrepen - Service et TVA compris back MENU PRESTIGE Dégustatie

"Cédric"; Dégustation « Cédric » *****Terrine van Ganzenleverpastei ‐ Sauternegelei ‐

Chutney van Abrikozen

Terrine de Foie "Oie" ‐ Gelée de Sauterne ‐ Chutney d'Abriquets

*****Kreet "A La Plancha"; - Gekonfijte Venkel met Safran ‐ Bouillabaise

Homard "A La Plancha"; - Fenouils Confits au Safran ‐ Jus de Bouillabaise

*****Duif Uit Anjou ‐ Aardappelpuree met Erwtjes ‐ Notenboter - Portosaus

Pigeon Rôti "Anjou" ‐ Pommes de Terre écrasées aux Petits Pois ‐ Beurre Noisettes ‐

Sauce Porto

*****Geraffineerde Kazen +5.00 euro

Les Fromages Affinés +5.00 euro Of-Ou *****Soep van Meloen "Cavaillon"; ‐ Rode Vruchten - Amandelijfs

Soupe de Meloen 'Cavaillon' - Fruits Rouge - Glace au lait d'amandes

Menu /Menu : 55.00 EUR Menu met de Wijnen Geselectioneerd door Cédric/Menu accompagnée des Vins de Cédric

+25.00 EUR Menu per tafel / Menu par table Dienst en BTW inbegrepen - Service et TVA comp back NAGERECHTEN -

LES DESSERTS Panacota met Vanille, Soupje van Rode Vruchten, Mangosorbet Panacota à la Vanille, Soupe de Fruits

Rouge, Sorbet de Mangue €8.00 Het Bord van Seizoen Rode Vruchten, Braanbessorbet L'Assiette de Fruits Rouge

de Saison, Sorbet de Mûre €8.00 Sabayon met Parfum van Mandarine Napoléon, in de Zaal Bereid, per 2cvts Le

Sabayon au Parfum de Mandarine Napoléon, Prépaé en Salle, Par 2 Couverts €8.00 De Echte 'Café Glacé',

Bereid à La Minute Le Véritable Café Glacé Préparé à La Minute €8.00 Assortiment van Onze Sorbet in Huis Bereid

(Mango-Frambooz-Braanbes) L'Assortiment de Nos Sorbets Tourner dans la Maison (Mangue-Framboise-

Mûre) €8.00 Geraffineerde Kazen Les Fromages affinés €10.00 Gegratineerde Rode Vruchten,

Amandelmelkijfs Gratin de Fruits Rouge, Glace au Lait "Amande" €10.00 Irish Coffee Irish

Coffee €9.00 Cédric stelt U de volgende dessert-wijnen voor: Pour accompagner ces desserts, Cédric vous

propose: Château Jolys Jurançon, cuvée vieilles vignes 2003 Glas-Le Verre €6.00 Fles-La Bouteille €30.00

Jolys Jurançon, cuvée vieilles vignes 2002 Glas-Le Verre €6.00 Sainte-Croix-du-Mont

Bouteille €30.00 Porto Taylor "s 10 years Old Tawny Port Glas-Le Verre €8.00 back (

Digestieven Kaart Eau-de-Vie Framboise Sauvage - Poire William - Mirabelle (Distillerie Artisanale GISSELBRECHT

) €10.00 Grappa Di Brunello Poggio Al Vinto €8.00 Di Brunello Castello Banfi €12.00 Marc Marc d'Alsa

Gewurtztraminer (Gisselbrecht) €10.00 Vieux Marc de Bourgogne "A la Mascotte" Louis Jadot €12.00 Calvados

Fine Calvados du pays d'Auge "La Morinière" €9.00 Calvados Jouin (distillateur - BROUZE) €10.00 Armagnac

Duc de Loussac Bas - Armagnac VS €9.00 Castarède Bas - Armagnac VSOP €12.00 Cognac Bisquit

"Classique" €9.00 Grande Champagne 1° Cru Delamain €12.00 Remy Martin Fine Champagne de Cognac

VSOP €14.00 Remy Martin Fine Champagne Cognac XO Excellence €16.00 Liqueurs Grand Marnier -

Cointreau - Amaretto - Mandarine Napoléon - Sambuca - Drambuie €8.00 Chartreuse Verte V.E.P. €15.00 Malt

Whisky Glenfidich Spécial Reserve - Glenmorangie 10 Years - Glenlivet 12 -Years Talisker 10 Years - Glenkinchie 10

Years €10.00 Gragganmore 12 Years - OBAN 14 Years - Dalwhinnie 15 Years - Lagavulin 16 Years

€14.00 Scotch Whisky Dimple 15 Years €14.00 Chivas Regal 12 Years €10.00 back