

# Cédric MENU

Per tafel en zonder wijzigingen

Par table et sans changements

vanaf | àpd 10/02/2023

## VOORGERECHTEN | ENTRÉES

**6 holle oesters "Fines Claires" 000 uit Cancale**

*6 huîtres creuses « Fines Claires » 000 de Cancale*

-

**Carpaccio "Fleur de Wagyu" | Rucola | Noten | Parmezaanse kaas**

*Carpaccio « Fleur de Wagyu » | Roquette | Noix | Parmesan*

-

**Sint-jakobsschelpen "Dieppe" | Schorseneren | Aardpeer | Zwarte truffels**

*Noix de saint-jacques « Dieppe » | Salsifis | Topinambour | Truffes noirs*

**1/2 kreeft "Cédric" | Champagnesaus | Bieslook (enkel bij 4 en 5 gangen)**

*1/2 homard « Cédric » | Sauce au champagne | Ciboulette (uniquement avec 4 et 5 services)*

## HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

**Duif van Anjou | Sucrine | Gele wortelen met gember | Mini-witloof | Saus met morieljes**

*Pigeon d'Anjou | Sucrine | Carottes jaunes au gingembre | Chiconette | Sauce aux morilles*

-

**Skrei | Prei | Spinazie | Mousselinesaus | Krielaardappelen**

*Skrei | Poireaux | Épinard | Sauce mousseline | Pommes grenaille*

-

**Gegrilde kreeft | Gember | Citroengras | Wilde rijst (+28,-)**

*Homard à la plancha | Gingembre | Lemongrass | Riz sauvage*

## NAGERECHTEN | DESSERTS

**Nagerecht van de dag**

*Dessert du jour*

-

**Geaffineerde kazen van Michel & Frederic Van Tricht (+12,-)**

*Les fromages affinés de Michel & Frederic Van Tricht*

Menu 3 gangen | services : 52,- || Aangepaste wijnen | Vins assortis\* : 28,-

Menu 4 gangen | services : 72,- || Aangepaste wijnen | Vins assortis\* : 32,-

Menu 5 gangen | services : 90,- || Aangepaste wijnen | Vins assortis\* : 38,-

\* tot en met het hoofdgerecht | jusqu'au plat principal