

# Cédric MENU

Per tafel en zonder wijzigingen

Par table et sans changements

vanaf | àpd 12/05/2023

## VOORGERECHTEN | ENTRÉES

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

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

-

**Kalfstartaar | Kaviaar met truffels | Tonijnsaus | Dragon | Wilde kappertjes**

*Tartare de veau | Caviar aux truffes | Sauce au thon | Estragon | Câpres sauvages*

-

**Babycreeft | Witte asperges | Tuinbonen | Nantua-saus**

*Baby Homard | Asperges blanches | Fèves des marais | Sauce Nantua*

-

**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

**Gelakte eendenborst | Chutney van Chinese kool | Shiitake | Rösti | Sinaasappelsaus**

*Magret de canard laqué | Chutney de choux chinois | Shiitake | Röstis | Sauce à l'orange*

-

**Lijnbaars | Prei | Gele wortelen met gember | Romanesco | Kokosmelksaus**

*Bar de ligne | Poireaux | Carottes jaunes aux gingembre | Romanesco | Sauce au lait de coco*

-

**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