

# Cédric MENU

Per tafel en zonder wijzigingen

Par table et sans changements

vanaf | àpd 02/08/2023

## VOORGERECHTEN | ENTRÉES

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

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

-

**Noordzeekrab | Avocado | Radijs | Erwtten | Kaviaar uit Spanje**

*Crabe de la Mer du Nord | Avocat | Radis | Petits pois | Caviar d'Espagne*

-

**Iberische ham | Kruidenpuree [ Zomertruffels | Artisjok | Gevogeltesaus**

*Jambon Ibérique | Purée d'herbes | Truffes d'été | Artichaut | Sauce de volaille*

-

**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

**Tataki van Brits rundvlees op Thaise wijze | Bloemkool | Sluimererwtten | Romanesco | Soja | Shiitake**

*Tataki de viande de boeuf britannique façon thaï | Choux-fleur | Mangetouts | Romanesco | Soja | Shiitake*

-

**Zeeduivel | Venkel met saffraan | Groene asperges | Tomaat | Basilicum | Dragon**

*Lotte | Fenouil au safran | Asperges vertes | Tomate | Basilic | Estragon*

-

**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,-