

MENU

1 januari middag | 1 janvier midi

Aperitief van het huis met zijn hapjes

L'apéritif maison accompagné de ses amuse-bouches

VOORGERECHT | ENTRÉE

Eendenlever | Chutney van vijgen | Gelei van Sauternes | Brioche

Foie de canard | Chutney de figues | Gelée de Sauternes | Brioche

of | ou

Sint-jakobsschelpen 'Dieppe' | Schorseneren | Cantharellen | Basilicumolie

Noix de Saint-Jacques « Dieppe » | Salsifis | Girolles | Huile de basilic

en enkel bij het menu 4 gangen | et uniquement avec le menu 4 services

1/2 kreeft "Cédric" | Champagnesaus | Bieslook

1/2 homard « Cédric » | Sauce au champagne | Ciboulette

HOOFDGERECHT | PLAT PRINCIPAL

Filet van hertenkalf | Witloof | Mini-wortelen | Knolselder

Filet de faon | Chiconette | Jeunes carottes | Céleri rave

of | ou

Filet van jonge tarbot | Groene asperges | Risotto | Langoustinesaus

Filet de turbotin | Asperges vertes | Risotto | Sauce langoustine

NAGERECHT | DESSERT

Het eerste nagerecht van het jaar 2024

Le premier dessert de l'année 2024

Menu 3 gangen met aperitief

Menu 3 services avec apéritif

75,-

Voorschot | Acompte : 50,-

Aangepaste wijnen | Vins assortis

30,-

Menu 4 gangen met aperitief

Menu 4 services avec apéritif

95,-

Voorschot | Acompte : 50,-

Aangepaste wijnen | Vins assortis

30,-

Uw reservatie wordt definitief bevestigd na ontvangst van het voorschot.

Votre réservation sera définitivement confirmée après réception de l'acompte.

BV Cédric - BE45 1430 9288 60 89

Mededeling: uw naam + 1 januari middag + aantal personen

Communication : votre nom + 1 janvier midi + nombre de personnes