

A LA CARTE

TAPAS TO SHARE & VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Iberische ham Bellota, Brood, Gemarineerde tomaten <i>Jambon Ibérique Bellota, Pain, Tomates marinées</i>	25,-
6 apero-garnaalkroketter <i>6 croquettes de crevettes apéro</i>	18,-
6 apero-kaaskroketter, curry-mayonaise <i>6 croquettes au fromage apéro, mayonnaise au curry</i>	15,-
Kreeftenbisque 'Jean Couture' <i>Bisque de homard « Jean Couture »</i>	18,-
Artisanale garnaalkroketter <i>Croquettes de crevettes artisanales</i>	22,-
6 holle oesters "Fines Claires" 000 uit Cancale <i>6 huîtres creuses « Fines Claires » de Cancale</i>	25,-
Signature Dish 1/2 kreeft "Cédric" met champagnesaus <i>1/2 homard « Cédric » avec sauce au champagne</i>	28,-
Gebakken eendenlever Kweeper Rozijnen Pastinaak Portsaus <i>Foie de canard poêlé Coing Raisins Secs Panais Sauce au porto</i>	30,-
Gerookte rivierpaling Focaccia met sesamzaad Linzen Mierikswortel Appel Granny Smith <i>Anguille de rivière fumée Focaccia au sésame Lentilles Ramonasse Pomme Granny Smith</i>	28,-
Carpaccio "Fleur de Wagyu" Rucola Noten Parmezaanse kaas <i>Carpaccio « Fleur de Wagyu » Roquette Noix Parmesan</i>	30,-
Geplette aardappel Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 of 2 personen) <i>Pomme de terre écrasée Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 ou 2 personnes)</i>	85,-

HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Ierse ossenhaas Peperroomsaus of Béarnaise Mesclun Frietjes <i>Filet Pur d'Irlande Sauce poivre-crème ou Béarnaise Mesclun Frites</i>	40,-
Gebakken kalfszwezerik Jonge wortelen Witloof Cantharellen Portsaus <i>Ris de veau poêlé Jeunes carottes Épinards Chiconette Girolles Sauce au porto</i>	42,-
Gebakken zeetong Mesclun Aardappelpuree of Frietjes <i>Sole meunière Mesclun Purée de pommes de terre ou Frites</i>	54,-
Kreeft "Cédric" met champagnesaus of Gegrilde kreeft Gember Citroengras Wilde rijst ± 500 gr <i>Homard « Cédric » avec sauce au champagne ou Homard à la plancha Gingembre Lemongrass Riz sauvage</i>	56,-
Gebakken tarbotmoot Dijonnaise- of mousselinesaus ± 300 gr <i>Darne de turbot poêlée Sauce dijonnaise ou mousseline</i>	65,-
Fazant 'Fine Champagne' Knolselder Witloof Peertje Veenbessen (min. 2 pers.) <i>Faisan « Fine Champagne » Céleri rave Chicon Poire Airelles</i> <i>prij/pers. prix / pers.</i>	39,-
Hazenrug 'Harlekijn' Knolselder Cantharellen Peer Veenbessen Amandelkroketjes (min. 2 pers.) <i>Râble de lièvre « Arlequin » Céleri rave Girolles Poire Airelles Croquettes aux amandes</i> <i>prij/pers prix / pers.</i>	43,-