

# MENU

Per tafel en zonder wijzigingen | Par table et sans changements

## VOORGERECHTEN | ENTRÉES

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

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

**Gebakken eendenlever | Kweeper | Rozijnen | Pastinaak | Portsaus**

*Foie de canard poêlé | Coing | Raisins Secs | Panais | Sauce au porto*

**Gerookte rivierpaling | Focaccia met sesamzaad | Linzen | Mierikswortel | Appel Granny Smith**

*Anguille de rivière fumée | Focaccia au sésame | Lentilles | Ramonasse | Pomme Granny Smith*

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

**Plat Signature 1/2 homard « Cédric » | Sce au champagne | Mixed Cress (uniquement avec 4 et 5 services)**

## HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

**Grietfilet | Spinazie | Risotto met butternut | Jus van langoustines**

*Filet de barbue | Épinards | Risotto au butternut | Jus de langoustines*

**Fazant 'Fine Champagne' | Knolselder | Witloof | Cantharellen | Veenbessen**

*Faisan « Fine Champagne » | Céleri rave | Chicon | Girolles | Airelles*

**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,-

Menu 4 gangen | services : 72,-

Menu 5 gangen | services : 90,-

## WIJNSUGGESTIES BIJ HET MENU | SUGGESTIONS DE VIN AVEC LE MENU

glas|verre : 7,- fles | bouteille : 40,-

Wit | Blanc : **Domaine d'Aubaret Bonfils Pays d'OC Chardonnay 2021 (Fr.)**

Wit | Blanc : **Côtes de Duras Sauvignon Les Bardots Domaine de Laulan 2021 (Fr.)**

Wit | Blanc : **Côtes du Rhône Viognier Esprit Père & Fils Brotte 2022 (Fr.)**

Rood | Rouge : **Château de Bouchet Marc Lurton, Merlot - Cabernet Sauvignon Bordeaux 2020 (Fr.)**

Rood | Rouge : **Viabore Carminucci Montepulciano Sangiovese 2020 (It.)**

## SIGNATURE DISH

**24u vooraf te bestellen | A commander 24h à l'avance**

**King Crab-poten "Cédric" | Champagnesaus**

*Manchons de King Crab « Cédric » | Sauce au champagne*

**Voorgerecht | Entrée 55,-**

**Hoofdgerecht | Plat principal 95,-**