

# 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*

**Carpaccio van sint-jakobsnoten | Zalm Gravlax | Guacamole | Focaccia | Kaviaar uit Spanje**

*Carpaccio de Saint-Jacques | Saumon Gravlax | Guacamole | Focaccia | Caviar d'Espagne*

**Gebakken Eendenlever | Linzen | Witloof | Chutney van ananas | Peperkoek**

*Foie de canard poêlé | Lentilles | Chicon | Chutney d'ananas | Pain d'Épices*

**Signatuurgerecht 1/2 kreeft “Cédric” | Champagnesaus (enkel bij 4 en 5 gangen)**

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

## HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

**Duif uit Anjou | Broccoli | Bloemkool | Rode biet | Aardpeer**

*Pigeon d'Anjou | Brocolini | Chou-fleur | Betterave rouge | Crosnes*

**Skrei | Prei op twee manieren | Wortel | Tomaat | Currysaus met kokosmelk**

*Cabillaud Skrei | Poireaux en deux façons | Carotte | Tomate | Sauce au curry et 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 : 56,-

Menu 4 gangen | services : 75,-

Menu 5 gangen | services : 95,-

## 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.)**