

MENU

1 Januari Middag | 1 Janvier Midi

Trio van Hapjes

Trio d'amuse-bouches

VOORGERECHT | ENTRÉE

Eendenlever | Ananas | Gelei van Sauternes-wijn | Brioche
Foie de Canard | Ananas | Gelée de vin de Sauternes | Brioche

of / ou

Gerookte paling | Kaviaar "Baerii Royal Select" | Puree | Groene asperges | Langoustinesaus
Anguille Fumée | Caviar « Baerii Royal Select » | Purée | Asperges vertes | Sauce de langoustines

4 GANGEN | 4 PLATS

1/2 kreeft "Cédric" | Champagnesaus
1/2 homard « Cédric » | Sauce au champagne

HOOFDGERECHT | PLATS

Grietfilet | Risotto met butternut | Spinazie | Mini Shiitake | Mousselinesaus
Filet de Barbue | Risotto au Butternut | Épinard | Mini Shiitake | Sauce Mousseline

DESSERT

Het eerste dessert van het jaar 2025

Le premier dessert de l'an 2025

Menu 3 gangen met aperitiefhapjes

Menu 3 services avec amuse-bouches

90,-

Voorschot | Acompte : 100,-

Aangepaste wijnen | Vins assortis

35,-

Menu 4 gangen met aperitiefhapjes

Menu 4 services avec amuse-bouches

110,-

Voorschot | Acompte : 100,-

Aangepaste wijnen | Vins assortis

35,-

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