

## MENU

### Kerstavond | Réveillon de Noël

#### Trio van hapjes

*Trio d'amuse-bouches*

\*\*\*

**Half gegaarde rode tonijn | Ceviche | Mango | Soja | Wakame | Wasabi**

*Thon rouge mi-cuit | Ceviche | Mangue | Soja | Wakamé | Wasabi*

of / ou

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

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

\*\*\*

**1/2 kreeft "Cédric" | Champagnesaus | Bieslook**

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

\*\*\*

**Kalf Holstein | Trio van jonge wortelen | Knolselder | Truffelsaus**

*Veau Holstein | Trio de jeunes carottes | Céleri-rave | Sauce aux truffes*

\*\*\*

**Moelleux met pure chocolade | Crumble met walnoot en pistache | Vanilleroomijs**

*Moelleux au chocolat noir | Crumble aux noix et pistache | Glace vanille*

#### Menu met aperitief

*Menu avec apéritif*

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 + 24 december + aantal personen**

*Communication : votre nom + 24 décembre + nombre de personnes*