

MENU

Kerstdag 25 december middag | Noël 25 décembre midi

Trio van hapjes

Trio d'amuse-bouches

VOORGERECHT | ENTRÉE

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

4 GANGEN | 4 PLATS

1/2 kreeft "Cédric" | Champagnesaus

1/2 homard « Cédric » | Sauce au champagne

HOOFDGERECHT | PLAT PRINCIPAL

Grietfilet | Risotto met butternut | Spinazie | Mini Shiitake | Mousselinesaus

Filet de Barbue | Risotto au Butternut | Épinard | Mini Shiitake | Sauce Mousseline

NAGERECHT | DESSERT

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

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

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 + 25 december middag + aantal personen

Communication : votre nom + 25 décembre midi + nombre de personnes