

MENU

Per tafel en zonder wijzigingen | Par table et sans changements

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

6 holle oesters “Fines Claires” 000 Grands Cru

6 huîtres creuses « Fines Claires » 000 Grands Cru

Mousse van houtduif | Eendenlever | Vijgen | Rode bosbessengelei | Peperkoek

Mousse de pigeon ramier | Foie de canard | Figs | Gelée d'airelles | Pain d'épices

Jacobsschelpen “Dieppe” | Witloof | Butternut | Rode biet

Noix de Saint-Jacques « Dieppe » | Chiconette | Butternut | Betterave rouge

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

Wilde eend met sinaasappel | Raap | Zilveruitjes | Cantharellen | Maïskoekje

Canard sauvage à l'orange | Navet | Oignons perlés | Girolles | Galette de maïs

Zeeduivel | Groene kool met spekjes | Gele wortelen | Mini-tomaten | Blanke botersaus

Lotte | Choux vert aux lardons | Carottes jaunes | Mini-tomates | Beurre blanc

Gegrilde kreeft | Gember | Citroengras | Wilde rijst (+35,-)

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 : 80,-

Menu 5 gangen | services : 95,-

WIJNSUGGESTIES BIJ HET MENU | SUGGESTIONS DE VIN AVEC LE MENU

glas | verre : 8,- fles | bouteille : 45,-

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.)**

Rood | Rouge : **Monsieur Plumage Pinot Noir Languedoc 2022 (Fr.)**