

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

Gerookte rivierpaling | Focaccia | Rammenas | Wortelen | Spaanse kaviaar

Anguille de rivière fumée | Focaccia | Ramonas | Carottes | Caviar d'Espagne

Escalope van eendenlever | Linzen | Rozijnen | Ananas-chutney | Vanillesaus

Escalope de foie de canard | Lentilles | Raisins secs | Chutney d'ananas | Sauce vanille

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

Zeebaarsfilet | Zoete aardappel | Spinazie | Venkel | Mini Shiitake | Langoustinesaus

Filet de dorade royale | Patate douce | Épinards | Fenouil | Mini shiitake | Sauce langoustine

Fazant ‘Fine Champagne’ | Knolselder | Witloof | Peertje | Veenbessen | Amandelkroketten

Faisan « Fine Champagne » | Céleri-rave | Chiconette | Poire | Airelles | Croquettes d'amandes

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 : 58,-

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.)**