

# A LA CARTE

## TAPAS TO SHARE & VOORGERECHTEN | ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| <b>Iberische ham Bellota, Brood, Gemarineerde tomaten</b> <i>Jambon Ibérique Bellota, Pain, Tomates marinées</i>  | 25,- |
| <b>6 apero-garnaalkroketteren</b> <i>6 croquettes de crevettes apéro</i>  | 18,- |
| <b>6 apero-kaaskroketteren, curry-mayonaise</b> <i>6 croquettes au fromage apéro, mayonnaise au curry</i>   | 15,- |
| <b>Kreeftenbisque "Jean Couture"</b> <i>Bisque de homard « Jean Couture »</i>   | 18,- |
| <b>Artisanale garnaalkroketteren</b> <i>Croquettes de crevettes artisanales</i>   | 24,- |
| <b>Halfgegaarde rode tonijn   Ceviche   Mango   Soja   Wakame   Wasabi</b><br><i>Thon rouge mi-cuit   Ceviche   Mangue   Soja   Wakamé   Wasabi</i>                             | 30,- |
| <b>Escalope van eendenlever   Linzen   Ananas-chutney   Peperkoek</b><br><i>Escalope de foie de canard   Lentilles   Chutney d'ananas   Pain d'épices</i>                       | 35,- |
| <b>Carpaccio "Fleur de Wagyu"   Rucola   Noten   Krokantje van Parmezaanse kaas</b><br><i>Carpaccio « Fleur de Wagyu »   Rucola   Noix   Croquant de parmesan</i>               | 35,- |
| <b>6 holle oesters "Fines Claires" 000 uit Cancale</b> <i>6 huîtres creuses « Fines Claires » de Cancale 000</i>  | 25,- |
| <b>Signature Dish 1/2 kreeft "Cédric" met champagnesaus</b> <i>1/2 homard « Cédric » avec sauce au champagne</i>  | 35,- |
| <b>King Crab-poten "Cédric"   Champagnesaus</b> <i>Manchons de King Crab « Cédric »   Sauce au champagne</i>  | 55,- |
| <b>Geplette aardappel   Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 of 2 personen)</b><br><i>Pomme de terre écrasée   Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 ou 2 personnes)</i> | 85,- |

## HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

|   |      |
|---|------|
| <b>Grietfilet   Risotto met butternut   Spinazie   Mini Shiitake   Mousselinesaus</b><br><i>Filet de barbue   Risotto au butternut   Épinards   Mini shiitake   Sauce mousseline</i>  | 35,- |
| <b>Ierse ossenhaas   Peperroomsaus of Béarnaise   Mesclun   Frietjes</b><br><i>Filet pur d'Irlande   Sauce poivre-crème ou Béarnaise   Mesclun   Frites</i>   | 40,- |
| <b>Gebakken zwezeriken   Trio van jonge wortelen   Knolselder   Witlof   Morillesaus</b><br><i>Ris de veau poêlés   Trio de jeunes carottes   Céleri râve   Chiconette   Sauce aux morilles</i>   | 45,- |
| <b>Fazant 'Fine Champagne'   Knolselder   Witloof   Peertje   Veenbessen   Amandelkroketteren (per 2 personen)</b><br><i>Faisan « Fine Champagne »   Céleri-rave   Chiconette   Poire   Airelles   Croquettes d'amandes (par 2 personnes)</i> | 78,- |
| <b>Gebakken sliptongen (2 st)   Mesclun   Aardappelpuree of Frietjes</b> <i>Solettes meunière (2 pcs)   Mesclun   Purée ou Frites</i>   | 38,- |
| <b>Kreeft "Cédric" met champagnesaus of Gegrilde kreeft   Gember   Citroengras   Wilde rijst ± 500 gr</b><br><i>Homard « Cédric » avec sauce au champagne ou Homard à la plancha   Gingembre   Lemongrass   Riz sauvage</i>                   | 67,- |
| <b>King Crab-poten "Cédric"   Champagnesaus   Sluimererwten   Wilde rijst</b><br><i>Manchons de King Crab « Cédric »   Sauce au Champagne   Mangetouts   Riz sauvage</i>  | 95,- |
| <b>Gebakken tarbotfilet   Dijonnaise- of mousselinesaus</b> <i>Filet de turbot poêlé   Sauce dijonnaise ou mousseline</i>   | 58,- |