

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

Halfgegaarde rode tonijn | Ceviche | Mango | Soja | Wakame | Wasabi

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

Escalope van eendenlever | Linzen | Ananas-chutney | Peperkoek

Escalope de foie de canard | Lentilles | Chutney d'ananas | Pain d'épices

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

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

Filet de barbu | Risotto au butternut | Épinards | Mini shiitake | Sauce mousseline

Kalf Holstein | Trio van jonge wortelen | Knolselder | Witlof | Morillesaus

Veau Holstein | Trio de jeunes carottes | Céleri râve | Chiconette | Sauce aux morilles

Gegrilde kreeft | Gember | Citroengras | Wilde rijst (+- 500gr) (+35,-)

Homard à la plancha | Gingembre | Lemongrass | Riz sauvage (+- 500 gr)

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.)**