

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

Tartaar van lers rund | Italiaanse truffel | Sucrine | Focaccia | Beukenzwam

Tartare de bœuf Irlandais | Truffes d'Italie | Sucrine | Focaccia | Shimeji

Witte asperges AA | Gebakken langoustines | Lamsoren | Kerstomaten | Basilicum

Asperges blanches AA | Langoustines poêlées | Lavande de mer | Tomates cerises | Basilic

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)

HOOFGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Jonge zeeduivel | Gebakken asperge | Gele wortel met gember | Kleurrijke snijbiet | Kokosmelksaus

Jeune lotte | Asperge poêlée | Carotte jaune au gingembre | Blette colorée | Sauce au lait de coco

Gebakken eendenborst | Jonge wortelen | Gesneden groene boontjes | Rösti | Zoetzure saus

Magret de canard rôti | Jeunes carottes | Haricots coupés | Rösti | Sauce aigre-doux

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 : 60,-

Menu 4 gangen | services : 85,-

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.)**