

A LA CARTE

TAPAS TO SHARE & VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Iberische ham Bellota Brood Gemarineerde tomaten	Jambon Ibérique Bellota Pain Tomates marinées	25,-
6 apero-garnaalkroketteren	6 croquettes de crevettes apéro	18,-
6 apero-kaaskroketteren Curry-mayonaise	6 croquettes au fromage apéro Mayonnaise au curry	15,-
Gazpacho André Fumat La Figuière St-Tropez		18,-
Artisanale garnaalkroketteren	Croquettes de crevettes artisanales	26,-
Carpaccio "Fleur de Wagyu" Rucola Noten Parmezaanse kaas		35,-
Carpaccio "Fleur de Wagyu" Rucola Noisettes Fromage Parmesan		
Tartaar van rode tonijn Mango Ceviche Wakame Wasabi		35,-
Tartare de thon rouge Mangue Ceviche Wakamé Wasabi		
Gebakken kwartel Linzen Rammenas Brunoise van wortelen Munt Zomertruffel		35,-
Caille rôtie Lentilles Ramenas Dè's de carottes Menthe Truffe d'été		
6 holle oesters "Fines Claires" 000 uit Cancale	6 huîtres creuses « Fines Claires » de Cancale 000	25,-
Signature Dish 1/2 kreeft "Cédric" Champagnesaus	1/2 homard « Cédric » Sauce au champagne	35,-
King Crab-poten "Cédric" Champagnesaus	Manchons de King Crab « Cédric » Sauce au champagne	55,-
Geplette aardappel Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 of 2 personen)		85,-
Pomme de terre écrasée Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 ou 2 personnes)		

HOOFGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Zeebaars gebakken op vel Gekonfijte venkel Zoete aardappel Basilicum Dragon Tomaat Gevogeltejus		40,-
Bar de ligne poêlé sur peau Fenouil confit Patate douce Basilic Estragon Tomates Jus de volaille		
Ierse ossenhaas Peperroomsaus of Béarnaise Mesclun Frietjes		43,-
Filet pur d'Irlande Sauce poivre-crème ou Béarnaise Mesclun Frites		
Gebakken zwezeriken Romanesco Bloemkool Sluimererwten Gebakken aardappelen Portsaus		45,-
Ris de veau poêlés Romanesco Choux-fleur Mangetouts Pommes rissolées Sauce au porto		
Gebakken sliptongen (2 st) Salade Dragonvinaigrette Aardappelpuree of Frietjes		42,-
Solettes meunière (2 pcs) Salade Vinaigrette à l'estragon Purée ou Frites		
Kreeft "Cédric" met champagnesaus of Gegrilde kreeft Gember Citroengras Wilde rijst	± 500 gr	67,-
Homard « Cédric » avec sauce au champagne ou Homard à la plancha Gingembre Lemongrass Riz sauvage		
King Crab-poten "Cédric" Champagnesaus Sluimererwten Wilde rijst		95,-
Manchons de King Crab « Cédric » Sauce au Champagne Mangetouts Riz sauvage		
Gebakken tarbotfilet Dijonnaise- of mousselinesaus		68,-
Filet de turbot poêlé Sauce dijonnaise ou mousseline		