

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 rode tonijn | Mango | Ceviche | Wakame | Wasabi

Tartare de thon rouge | Mangue | Ceviche | Wakamé | Wasabi

Gebakken kwartel | Linzen | Rammenas | Brunoise van wortelen | Munt | Zomertruffel

Caille rôtie | Lentilles | Ramenas | Dès de carottes | Menthe | Truffe d'été

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

Gebakken zeebaars | Gekonfijte venkel | Zoete aardappel | Basilicum | Dragon | Tomaat | Gevogeltejus

Bar de ligne poêlé sur peau | Fenouil confit | Patate douce | Basilic | Estragon | Tomates | Jus de volaille

Tataki van lers rund | Romanesco | Bloemkool | Sluimererwten | Gebakken aardappelen | Choronsaus

Tataki de Boeuf Irlandais | Romanesco | Choux-fleur | Mangetouts | Pommes rissolées | Sauce Choron

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.)**