

MENU

Kerstavond | Réveillon de Noël

Trio van hapjes

Trio d'amuse-bouches

Rundercarpaccio "Fleur de Wagyu" | Rucola | Noten | Parmezaanse kaas

Carpaccio de bœuf « Fleur de Wagyu » | Roquette | Noix | Fromage parmesan

of / ou

Sint-jakobsschelpen uit Dieppe | Kweepeer | Pompoen | Rode biet

Noix de St Jacques de Dieppe | Coing | Butternut | Betterave Rouge

1/2 kreeft "Cédric" | Champagnesaus | Bieslook

1/2 homard « Cédric » | Sauce au champagne | Ciboulette

Filet van Fazant "Fine Champagne" | Knolselder | Witloof | Veenbessen

Filet de faisan « Fine Champagne » | Céleri-rave | Chiconette | Airelles

Moelleux met pure chocolade | Crumble met walnoot en pistache | Vanilleroomijs

Moelleux au chocolat noir | Crumble aux noix et pistache | Glace vanille

Menu

120,-

Voorschot | Acompte : 100,-

Aangepaste wijnen | Vins assortis

35,-

Uw reservatie wordt definitief bevestigd na ontvangst van het voorschot.

Votre réservation sera définitivement confirmée après réception de l'acompte.

BV Cédric - BE45 1430 9288 60 89

Mededeling: uw naam + 24 december + aantal personen

Communication : votre nom + 24 décembre + nombre de personnes