

MENU

Kerstdag 25 december middag | Noël 25 décembre midi

Trio van hapjes

Trio d'amuse-bouches

VOORGERECHT | ENTRÉE

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

4 GANGEN | 4 PLATS

1/2 kreeft "Cédric" | Champagnesaus

1/2 homard « Cédric » | Sauce au champagne

HOOFDGERECHT | PLAT PRINCIPAL

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

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

NAGERECHT | DESSERT

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

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

Menu 3 gangen met aperitiefhapjes

Menu 3 services avec amuse-bouches

90,-

Voorschot | Acompte : 100,-

Aangepaste wijnen | Vins assortis

25,-

Menu 4 gangen met aperitiefhapjes

Menu 4 services avec amuse-bouches

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 + 25 december middag + aantal personen

Communication : votre nom + 25 décembre midi + nombre de personnes