

MENU

Oudejaarsavond | Réveillon du Nouvel An

Glas champagne Victor & Charles Brut | Trio van hapjes

Coupe de champagne Victor & Charles Brut | Trio d'amuse-bouches

*

Eendenlever | Chutney van vijgen | Gelei van Sauternes-wijn | Brioche

Foie de Canard | Chutney de figues | Gelée de vin de Sauternes | Brioche

*

Tarbotfilet | Kaviaar "Baerii Royal Select" | Groene asperges | Langoustinesaus

Filet de turbot | Caviar « Baerii Royal Select » | Asperges vertes | Sauce de langoustines

*

King Crab-poten "Cédric" | Champagnesaus

Manchons de King Crab « Cédric » | Sauce au champagne

*

Filet van hertenkalf | Witloof | Mini-wortelen | Knolselder

Filet de faon | Chiconette | Jeunes carottes | Céleri rave

*

Het eerste nagerecht van het jaar 2026

Le premier dessert de l'année 2026

*

Mokka en versnaperingen

Moka et mignardises

Om middernacht: glas champagne Victor & Charles Rosé

À minuit : coupe de champagne Victor & Charles Rosé

Menu All-in

tot middernacht | jusqu'à minuit

230,-

Uw reservatie wordt definitief bevestigd na ontvangst van de volledige betaling.

Votre réservation sera définitivement confirmée après réception du paiement intégral.

BV Cédric - BE45 1430 9288 60 89

Mededeling: uw naam + 31 december + aantal personen

Communication : votre nom + 31 décembre + nombre de personnes