

25 YEARS 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

Eendenlever | Mousse van houtduif | Vijgen | Aalbessengelei | Brioche

Foie de canard | Mousse de pigeon ramier | Figues | Gelée d'airelles | Brioche

Sint-jakobsschelpen uit Dieppe | Witlof | Boschampignons | Madeiraroomsaus

Noix de St Jacques de Dieppe | Chiconette | Champignons de bois | Sauce Mère à la crème

Signatuurgerecht 1/2 kreeft “Cédric” | Champagnesaus

Plat Signature *1/2 homard « Cédric » | Sauce au champagne*

HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Filet van lijngevangen zeebaars | Knolselder | Groene kool | Spekblokjes | Langoustinesaus

Filet de bar de ligne | Céleri rave | Choux verts | Lardons | Sauce de langoustines

Wilde eend met sinaasappelsaus | Raapjes | Zilveruitjes | Cantharellen | Maiskoek

Canard de sauvage à l'orange | Navets | Oignons grelots | Girolles | Galette de maïs

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 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 zoet | Moelleux blanc : **Domaine de Laulan Côtes de Duras 2018 (Fr.)**

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.)**

25 YEARS MENU

Per tafel en zonder wijzigingen | Par table et sans changements

-
-
-