

# A LA CARTE

## TAPAS TO SHARE & VOORGERECHTEN | ENTRÉES

<b>Iberische ham Bellota   Brood   Gemarineerde tomaten</b> <i>Jambon Ibérique Bellota   Pain   Tomates marinées</i>	25,-
<b>6 apero-garnaalkroketteren</b> <i>6 croquettes de crevettes apéro</i>	18,-
<b>6 apero-kaaskroketteren   Curry-mayonaise</b> <i>6 croquettes au fromage apéro   Mayonnaise au curry</i>	15,-
<b>Bisque van kreeft "Jean Couture"</b> <i>Bisque de homard « Jean Couture »</i>	18,-
<b>Artisanale garnaalkroketteren</b> <i>Croquettes de crevettes artisanales</i>	26,-
<b>Carpaccio "Fleur de Wagyu"   Rucola   Noten   Parmezaanse kaas</b> <i>Carpaccio « Fleur de Wagyu »   Rucola   Rucola   Parmesan</i>	30,-
<b>Sint-jakobsschelpen uit Dieppe   Kweeper   Butternut   Rode biet</b> <i>Noix de St Jacques de Dieppe   Coing   Butternut   Betterave rouge</i>	35,-
<b>6 holle oesters "Fines Claires" 000 uit Cancale</b> <i>6 huîtres creuses « Fines Claires » de Cancale 000</i>	25,-
<b>Signature Dish 1/2 kreeft "Cédric"   Champagnesaus</b> <i>1/2 homard « Cédric »   Sauce au champagne</i>	35,-
<b>King Crab-poten "Cédric"   Champagnesaus</b> <i>Manchons de King Crab « Cédric »   Sauce au champagne</i>	55,-
<b>Geplette aardappel   Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 of 2 personen)</b> <i>Pomme de terre écrasée   Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 ou 2 personnes)</i>	85,-

## HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

<b>Fazant "Fine Champagne"   Knolselder   Witloof   Peertje   Veenbessen   Amandelkroket (per 2 personen)</b> <i>Faisan « Fine Champagne »   Céleri rave   Chiconette   Poire   Airelles   Croquette aux amandes (par 2 personnes)</i>	39,- p.p.
<b>Grietfilet   Groene kool   Mini Shiitake   Zoete aardappel   Dijonnaise-saus</b> <i>Filet de barbue   Choux vert   Mini Shiitake   Patate douce   Sauce Dijonnaise</i>	43,-
<b>Ierse ossenhaas   Peperroomsaus of Béarnaise   Salade   Dragonvinaigrette   Frietjes</b> <i>Filet pur d'Irlande   Sauce poivre-crème ou Béarnaise   Salade   Vinaigrette à l'estragon   Frites</i>	43,-
<b>Gebakken kalfszwezerikken   Witlof   Worteltje   Bloemkool   Corne de gâte   Portsaus</b> <i>Ris de poêlé   Chiconette   Mini carotte   Choux-fleur   Corne de gâte   Sauce au porto</i>	45,-
<b>Gebakken sliptongen (2 st)   Salade   Dragonvinaigrette   Aardappelpuree of Frietjes</b> <i>Solettes meunière (2 pcs)   Salade   Vinaigrette à l'estragon   Purée ou Frites</i>	42,-
<b>Kreeft "Cédric" met champagnesaus of Gegrilde kreeft   Gember   Citroengras   Wilde rijst (± 500 gr)</b> <i>Homard « Cédric » avec sauce au champagne ou Homard à la plancha   Gingembre   Lemongrass   Riz sauvage</i>	67,-
<b>King Crab-poten "Cédric"   Champagnesaus   Sluimererwten   Wilde rijst</b> <i>Manchons de King Crab « Cédric »   Sauce au Champagne   Mangetouts   Riz sauvage</i>	95,-
<b>Gebakken tarbotfilet   Dijonnaise- of mousselinesaus</b> <i>Filet de turbot poêlé   Sauce dijonnaise ou mousseline</i>	68,-