

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

Ibérico Bellota ham | Courgette | Aubergine | Tomaat | Coulis van gerookte pepers | Basilicumolie

Jambon Ibérico Bellota | Courgette | Aubergine | Tomate | Coulis de poivrons fumés | Huile de basilic

Noordzeekrab | Granny Smith | Radijs | Komkommer | Gelei van watermeloen | Focaccia

Chair de Crabe de la mer du Nord | Granny Smith | Radis | Concombre | Gelée de pastèque | Focaccia

Signatuurgerecht 1/2 kreeft “Cédric” | Champagnesaus (enkel bij menu 4 of 5 gangen)

Plat Signature 1/2 homard « Cédric » | Sauce au champagne (uniquement au menu 4 ou 5 services)

HOOFGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Kabeljauwrug | Gekonfijte prei | Puree van wortelen | Grijze garnalen | Gevogeltejus met tomaat en fijne kruiden

Dos de cabillaud | Poireaux confits | Purée de carottes | Crevettes grises | Jus de volaille aux tomates et fines herbes

Rundstataki op Thaise wijze | Mini-shiitake | Broccoli | Bloemkool | Sluimererwten | Soja | Gemengde rijst

Tataki de bœuf façon Thaïlandaise | Mini shiitake | Brocolis | Choux-fleur | Mangetouts | Soja | Riz mixtes

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 3 gangen | services : 60,-

Menu 4 gangen | services : 85,-

Menu 5 gangen | services : 95,-

WIJNSUGGESTIES BIJ HET MENU | SUGGESTIONS DE VIN AVEC LE MENU

glas | verre : 9,- 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 Jamais Renoncer de Bernard Magrez 2022 (Fr.)**

Rood | Rouge : **Viabore Carminucci Montepulciano Sangiovese 2020 (It.)**

Rood | Rouge : **Bourgogne Domaine Roux Les Cotilles Pinot Noir 2024 (Fr.)** : 10,- glas | verre