

MENU

Kerstavond | Réveillon de Noël

Trio van hapjes

Trio d'amuse-bouches

Terrine van ganzenlever | Gepocheerde peer met vanille | Sauternes-gelei | Mini-brioche

Terrine de foie d'oie | Poire pochée à la vanille | Gelée de Sauternes | Mini brioche

of / ou

Gerookte paling | Venkel met saffraan | Rode biet | Spaanse kaviaar | Nantua-saus

Anguille fumée | Fenouil au safran | Betterave rouge | Caviar d'Espagne | Sauce Nantua

1/2 kreeft "Cédric" | Champagnesaus

1/2 homard « Cédric » | Sauce au champagne

Parelhoenfilet gevuld met mozzarella en spinazie

Miniwitloof | Rode bosbessen | Aardpeer | Truffelsaus | Pommes dauphine

Filet de pintadeau farci à la mozzarella et aux épinards

Chiconnettes | Aïelles | Topinambours | Sauce aux truffes | Pommes dauphine

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

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

Menu

120,-

Aangepaste wijnen | Vins assortis

35,-

Uw reservatie is definitief na ontvangst van een voorschot van € 100.

Votre réservation sera définitive après réception d'un acompte de 100 €.

BV Cédric - BE45 1430 9288 6089

Mededeling: uw naam + 24 december + aantal personen

Communication : votre nom + 24 décembre + nombre de personnes