

MENU

Kerstdag 25 december middag | Noël 25 décembre midi

Trio van hapjes

Trio d'amuse-bouches

VOORGERECHT | ENTRÉE

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

4 GANGEN | 4 PLATS

1/2 kreeft "Cédric" | Champagnesaus

1/2 homard « Cédric » | Sauce au champagne

HOOFDGERECHT | PLAT PRINCIPAL

Parelhoenfilet gevuld met mozzarella en spinazie

Miniwitloof | Rode bosbessen | Aardpeer | Truffelsaus | Pommes dauphine

Filet de pintadeau farci à la mozzarella et aux épinards

Chiconnettes | Airelles | Topinambour | Sauce aux truffes | Pommes dauphine

NAGERECHT | DESSERT

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

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

Menu 3 gangen met aperitiefhapjes

Menu 3 services avec amuse-bouches

95,-

Aangepaste wijnen | Vins assortis

30,-

Menu 4 gangen met aperitiefhapjes

Menu 4 services avec amuse-bouches

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 60 89

Mededeling: uw naam + 25 december + aantal personen

Communication : votre nom + 25 décembre + nombre de personnes