

MENU

Oudejaarsavond | Réveillon du Nouvel An

Glas champagne Victor & Charles Brut | Trio van hapjes

Coupe de champagne Victor & Charles Brut | Trio d'amuse-bouches

—

Carpaccio van langoustine en gebakken langoustine

Yuzucrème | Baerii Royal-kaviaar | Radijs | Granaatappel | Dille-olie

Carpaccio de langoustine et langoustine poêlée

Crème au yuzu | Caviar Baerii Royal | Radis | Grenade | Huile à l'aneth

—

Gebakken eendenlever | Gekaramelliseerde appel | Knolselder met hazelnoten | Portsaus

Foie de canard poêlé | Pomme caramélisée | Céleri-rave aux noisettes | Sauce au porto

—

King Crab-poten "Cédric" | Champagnesaus

Manchons de King Crab « Cédric » | Sauce au champagne

—

Filet van hertenkalf | Witloof | Boschampignons | Rode bosbessen

Filet de faon | Chiconette | Champignons des bois | Airelles

—

Het eerste nagerecht van het jaar 2027

Le premier dessert de l'année 2027

—

Mokka en versnaperingen

Moka et mignardises

Om middernacht: glas champagne Victor & Charles Rosé

À minuit : coupe de champagne Victor & Charles Rosé

Menu All-in

tot middernacht | jusqu'à minuit

240,-

Uw reservatie wordt definitief bevestigd na ontvangst van de volledige betaling.

Votre réservation sera définitivement confirmée après réception du paiement intégral.

BV Cédric - BE45 1430 9288 60 89

Mededeling: uw naam + 31 december + aantal personen

Communication : votre nom + 31 décembre + nombre de personnes