100

Op 19 juni vierden wij, met veel emotie, het 100-jarig bestaan van Comme chez Soi.

Om hulde te brengen aan iedereen die ons is voorgegaan en om u te bedanken dat u vandaag deel uitmaakt van ons verhaal, hebben wij een menu gecreëerd dat onze geschiedenis vertelt, gerecht na gerecht.

Ons Jubileummenu blijft tot het einde van het jaar beschikbaar. Het brengt de gerechten samen die de verschillende generaties hebben gekenmerkt, de klassiekers waar u ons nog steeds over vertelt, de creaties die de identiteit van onze Maison hebben gevormd, maar ook de gerechten die het Comme chez Soi van vandaag weerspiegelen.

Daarnaast ontdekt u een gloednieuwe vierhandencreatie, bedacht door Loïc en Lionel Rigolet, speciaal ter gelegenheid van dit honderdjarig jubileum.

Gelieve er rekening mee te houden dat reserveringen voor het Jubileummenu minstens één week op voorhand dienen te gebeuren, uitsluitend via e-mail naar info@commechezsoi.be.

Vermeld daarbij in uw e-mail dat u graag het Jubileummenu wenst te reserveren.

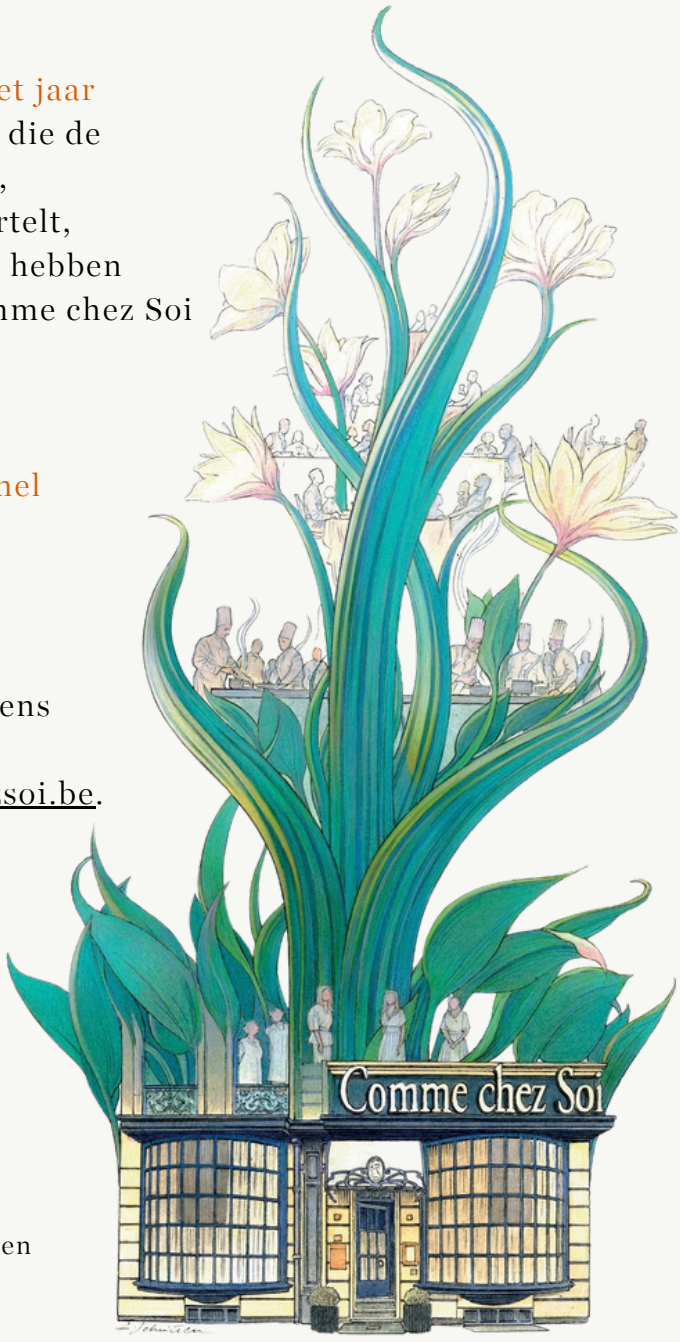


Illustration de François Schuiten

Om de harmonie van de ervaring te bewaren, ontvangen wij u voor de lunch vóór 13.00 uur en voor het diner vóór 20.30 uur voor het 5-gangenmenu. Voor het 6-gangenmenu verwelkomen wij u vóór 12.45 uur voor de lunch en vóór 20.15 uur voor het diner.

Jubileummenu

Fijne handgesneden tonijn zoals een Américain, Fontaine waterkersolie

Kreeftenflan met Chardonnay, Kaluga Queen Caviar

Speciale vierhanden creatie rond kabeljauw en langoustine.

* Aardappelmousseline met krab, Royal Belgian Caviar “Osciëtra”
en grijze garnalen, beurre blanc van oesters met bieslook

Gebakken kalfszwezeriken, raviolis van champignons en Gruyère AOP met truffel

Limoensoufflé en mojitogranité

Comme chez Soi
1926 2026
100

Het Jubileummenu wordt aangeboden als een 5-gangenmenu, exclusief dranken, voor €295,
of als een 6-gangenmenu* (inclusief de kaviaarmousseline), exclusief dranken, voor €375.