

100

De tijd is gekomen en op 19 juni vieren we deze heuglijke verjaardag.

Om u te bedanken dat u er vandaag bent, hebben we een programma bedacht dat ons verhaal via het bord vertelt.

Van 10 tot en met 21 juni serveren we **Jubileummenu's** waarin gerechten samenkomen die de verschillende tijdperken hebben gemarkeerd, gerechten waar u ons nog vaak over aanspreekt, gerechten die de identiteit van ons Huis hebben gevormd, maar die ook tonen wat Comme chez Soi vandaag is.

Daarnaast presenteren we **een nieuwe creatie, een vierhandenmenu, speciaal bedacht om dit jubileum te vieren**, ondertekend door Loïc en Lionel Rigolet.

Vanaf 19 juni, **gedurende slechts drie dagen**, nl. 19, 20 en 21 juni, serveren we een prestigieus **Jubileummenu**: een bijzonder moment tussen herinnering en creatie, trouw aan wat wij altijd zijn geweest.

Ter gelegenheid van dit honderdjarig bestaan hebben we **verschillende varianten van het menu** bedacht, zodat iedereen dit eerbetoon kan beleven op de manier die het best bij hem of haar past.

Om de harmonie van deze unieke momenten te bewaren, start de lunchservice om 12.00 uur en de dinerservice om 18.30 uur.

Elke formule wordt all-in aangeboden, inclusief aperitief, wijnen, water en koffie.

Gelieve te noteren dat reservaties uitsluitend online gebeuren via onze website www.commechezsoi.be



JUBILEUMLUNCH

AMUSES

Pâté de campagne van Tienen

Mousse van Ardense ham “Pierre Wynants”

Zeetongfilet, mousseline van riesling en grijze garnalen

Mosselen met piccalilli

Toast met foie gras



MENU

Fijne handgesneden tonijn zoals een Américain, Fontaine waterkersolie

Gebakken kalfszwezeriken, ravioli van champignons

en Gruyère AOP met truffel

Limoensoufflé en mojitogranité



MIGNARDISES

Ile Maison

Chocoladetaart Laurence en Véronique

Tartine russe

Gekonfijte pomelo

JUBILEUMMENU

AMUSES

Pâté de campagne van Tienen
Mousse van Ardense ham “Pierre Wynants”
Zeetongfilet, mousseline van riesling en grijze garnalen
Mosselen met piccalilli
Toast met foie gras



MENU

Fijne handgesneden tonijn zoals een Américain, Fontaine waterkersolie
Kreeftenflan met Chardonnay, Kaluga Queen Caviar
Speciale vierhanden creatie rond tarbot en langoustine.
* Aardappelmousseline met krab, Royal Belgian Caviar “Osciëtra”
en grijze garnalen en, beurre blanc van oesters met bieslook
Gebakken kalfszwezeriken, raviolis van champignons
en Gruyère AOP met truffel
Limoensoufflé en mojitogranité



MIGNARDISES

Ile Maison
Chocoladetaart Laurence en Véronique
Tartine russe
Gekonfijte pomelo

* optioneel, maar inbegrepen op 19, 20 en 21 juni.

Het Jubileummenu in 5 gangen (475 €) of 6 gangen (575 € met het kaviaargerecht) all-in wordt aangeboden op 10 en 11 juni 's avonds, en op 12, 13, 17 en 18 juni zowel 's middags als 's avonds.

PRESTIGE JUBILEUMMENU

Op 19, 20 en 21 juni

AMUSES

Pâté de campagne van Tienen
Mousse van Ardense ham “Pierre Wynants”
Zeetongfilet, mousseline van riesling en grijze garnalen
Mosselen met piccalilli
Toast met foie gras



MENU

Fijne handgesneden tonijn zoals een Américain, Fontaine waterkersolie
Kreeftenflan met Chardonnay, Kaluga Queen Caviar
Speciale vierhanden creatie rond tarbot en langoustine.
Aardappelmousseline met krab, Royal Belgian Caviar “Osciëtra”
en grijze garnalen en, beurre blanc van oesters met bieslook
Gebakken kalfszwezeriken, raviolis van champignons
en Gruyère AOP met truffel
Limoensoufflé en mojitogranité



MIGNARDISES

Ile Maison
Chocoladetaart Laurence en Véronique
Tartine russe
Gekonfijte pomelo

Het Prestige Jubileummenu van 6 gangen, gecombineerd met de uitzonderlijke wijnen,
is verkrijgbaar voor €750 enkel op 19, 20 en 21 juni 2026

EXCLUSIEVE WIJNEN

Gecombineerd met het Prestige Jubileummenu op 19, 20 en 21 juni.

Al deze wijnen, zorgvuldig bewaard door de generaties die ons zijn voorgegaan, dragen de herinnering van ons Huis met zich. Zonder dit erfgoed en zonder de tijd die hen tot bij ons heeft gebracht, zou een dergelijke ervaring niet mogelijk zijn. Het was voor ons belangrijk en evident om ter gelegenheid van dit honderdjarig jubileum dit mogelijk te maken.

Bollinger « La Grande Année » 2015

Chablis « Montée Tonnerre » François Raveneau 2018

Meursault Coche-Dury 2017

Château Mouton-Rothschild 1985

Château d'Yquem 1997.

OVERZICHTSKALENDER

Om u te helpen bij het plannen van onze festiviteiten, hebben we een overzichtskalender gemaakt met alle belangrijke datums

	MAANDAG 8	DINSDAG 9	WOENSDAG 10	DONDERDAG 11	VRIJDAG 12	ZATERDAG 13	ZONDAG 14
Middag	Gesloten	Gesloten	Gesloten	Gesloten	Lunch- of jubileummenu 5 of 6 gangen	Lunch- of jubileummenu 5 of 6 gangen	Gesloten
Avond	Gesloten	Gesloten	Jubileummenu 5 of 6 gangen	Jubileummenu 5 of 6 gangen	Jubileummenu 5 of 6 gangen	Jubileummen u 5 of 6 gangen	Gesloten
	MAANDAG 15	DINSDAG 16	WOENSDAG 17	DONDERDAG 18	VRIJDAG 19	ZATERDAG 20	ZONDAG 21
Middag	Gesloten	Gesloten	Lunch- of jubileummenu 5 of 6 gangen	Lunch- of jubileummenu 5 of 6 gangen	Prestige Menu en 6 courses	Prestige Jubileummen u 6 gangen	Prestige Jubileummenu 6 gangen
Avond	Gesloten	Gesloten	Jubileummenu 5 of 6 gangen	Jubileummenu 5 of 6 gangen	Volgeboekt	Prestige Jubileummen u 6 gangen	Prestige Jubileummenu 6 gangen