

Aspergeseizoen
bij Cé loopt
van april t/m juni



Van het voorjaar tot in juni draait het bij Cé om het witte goud. In deze periode werken we met verse asperges van het seizoen en serveren we gerechten die passen bij de tijd van het jaar.

Denk aan frisse smaken, mooie combinaties en gerechten die licht, stijlvol en vol van smaak zijn. Of je nu langskomt voor lunch, diner of een bijzonder moment samen, het aspergeseizoen is de perfecte reden voor een bezoek aan Cé.

Voorgerecht

Gemarineerde witte asperge

Pata negra | salade van krielaardappel | peterselie | 19

Soep

Lichtgebondenaspergesoep

Peterselie olie | gerookte zalm | 15

Hoofdgerechten

Keuze uit hollandaisesaus of geklaarde roomboter

Asperge 'Brabançonne'

Witte asperges | beenham | krielaardappelen | 31

Asperges à la Flamande

Witte asperges | gerookte zalm | krielaardappelen | 35

(meerprijs 3-gangenmenu 4)

Bijgerecht

Witte asperges

3 stuks | Hollandaisesaus met daslook | 9



Genoten?

Tag @brasserie_ ce_den_bosch



Start feestelijk!

Glas Cava 7.5