



- BRUSSELS -

BISTRONOMIC MENU

DÉCOUVERTE DU MOIS | ONTDEKKING VAN DE MAAND | DISCOVERY OF THE MONTH

FEBRUARY 2024

CHEF FABRIZIO IANNACCI

Gravlax de saumon rôti | saveurs asiatiques
Gravlax van gebraden zalm | Aziatische invloeden
Roasted salmon gravlax | Asian flavours

ou, of, or



Crème de potimarron | sauce au Bleu de Gand | noisettes torréfiées | poudre de café
Pompoencrème | saus van Gentse blauwe kaas | geroosterde hazelnoten | koffiopoeder
Pumpkin cream | Ghent blue cheese sauce | roasted hazelnuts | coffee powder

Chorizo grillé | purée de pommes de terre à l'échalote | chou rouge au vinaigre de pomme | jus corsé à la sauge
Gegrilde chorizo | aardappelpuree met sjalot | rode kool met appelazijn | pittige saliesaus
Grilled chorizo | mashed potatoes with shallot | red cabbage with apple vinegar | sage gravy

ou, of, or



Waterzooi de cabillaud | mousseline aux légumes du marché parfumée au citron | pommes de terre persillées
Waterzooi van kabeljauw | marktgroentenmousseline met citroen smaak | gepersilleerde aardappelen
Cod waterzooi | market vegetable mousseline flavoured with lemon | parsley potatoess



Tartare de poire au vin rouge | chantilly au miel de nos ruches | crumble aux amandes | réduction de vin chaud
**Tartaar van peer met rode wijn | slagroom met honing van onze dak bijenkorven | amandelcrumble |
réductie van Italiaanse glühwein**
*Pear tartar with red wine | whipped cream with honey from our rooftop beehives | almond crumble |
Italian mulled wine reduction*

ou, of, or

Mousse de mascarpone | amaretti | coulis de fruits rouges
Mascarpone mousse | amaretti | rode vruchtencoulis
Mascarpone mousse | amaretti | red fruit coulis



Végétarien : au choix du Chef - **Vegetarisch : keuze van de Chef** - Vegetarian: Chef's choice

Menu 3 services 3 gangen menu 3-course menu	€ 45
Forfait vins au choix du sommelier Wijnforfait keuze van de sommelier / Wine package sommelier's choice € 16 / pp	
Menu 4 services 4 gangen menu 4-course menu	€ 55
Forfait vins au choix du sommelier Wijnforfait keuze van de sommelier / Wine package sommelier's choice € 21 / pp	



Plats, boissons essentiellement composés de produits biologiques, éco labellisés, labellisés commerce équitable, produits locaux ou de saison.

Gerechten, dranken voornamelijk samengesteld uit biologische, eco-gelabelde, fair trade, lokale of seizoensgebonden producten.

Dishes, drinks mainly composed of organic, eco-labelled, fair trade, local or seasonal products.



Plat préparé à base du miel de nos ruches
Gerecht bereid met honing uit onze honingraten
Dish prepared with honey from our beehives

TVA, BTW, VAT & service incl.