




- BRUSSELS -

BISTRONOMIC MENU


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


MARCH 2025

CHEF FABRIZIO IANNACCI

 Pain perdu | crème carotte et menthe | mousse de fromage de chèvre | tomate confite | poudre de Cobourg
Verloren brood | wortelzalpje en munt | mousse van geitenkaas | gekonfijte tomaat | poeder van Cobourg
French toast | carrot and mint cream | goat's cheese mousse | candied tomato | Cobourg powder

ou, of, or

 Pavé de fromage Orval au four | sauce tomate | croûte de persil | salade de radis au vinaigre de pomme
Orval kaas in de oven | tomatensaus | korst van peterselie | salade van radijzen met appelazijn
In the oven baked Orval cheese | tomato sauce | parsley crust | radish salad with apple cider vinegar


 Filet d'Anvers de veau cuit à basse température | purée de topinambour | carotte | jus corsé parfumé au café
Op lage temperatuur gegaarde filet d'Anvers van kalf | aardpeerpuree | wortel | pittige saus gearfumeerd met koffie
Veal fillet d'Anvers cooked at low temperature | mashed Jerusalem artichoke | carrot | gravy sauce flavored with coffee

ou, of, or

Ravioli de burrata et citron | réduction de bouillabaisse | moules | huile au basilic | tomate confite
Ravioli van burrata en citroen | bouillabaisssaus | mosselen | basilicumolie | gekonfijte tomaat
Burrata and lemon ravioli | bouillabaisse reduction | mussels | basil oil | candied tomato


Croquant de ganache au chocolat blanc | câpres et citron confits
Krokante ganache van witte chocolade | gekonfijte kappertjes en citroen
Crunchy white chocolate ganache | candied capers and lemon

ou, of, or

 Crème catalane | poire et pomme caramélisées au miel de nos ruches | crumble de noix torrifiées
Catalaanse room | met honing uit onze bijenkasten gekarameliseerde peer en appel | crumble van geroosterde noten
Catalan cream | with honey from our beehives caramelized pear and apple | roasted walnut crumble

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

Menu 3 services 3 gangen menu <i>3-course menu</i>	€ 49
Forfait vins au choix du sommelier Wijnforfait keuze van de sommelier / <i>Wine package sommelier's choice</i> € 18 / pp	
Menu 4 services 4 gangen menu <i>4-course menu</i>	€ 59
Forfait vins au choix du sommelier Wijnforfait keuze van de sommelier / <i>Wine package sommelier's choice</i> € 22 / 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 bijenkorven** | *Dish prepared with honey from our beehives*

Les plats et les boissons peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour. N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire. | **Onze gerechten en dranken kunnen allergenen bevatten en de samenstelling ervan kan van dag tot dag wijzigen. Gelieve u tot het personeel te wenden indien u vragen heeft omtrent voedselallergie.** | *The ingredients used in our kitchen and bar can contain allergens and our recipes may vary daily. Should you have any concerns regarding food allergies, please warn our waiter prior to ordering.*

TVA, BTW, VAT & service incl.