



- BRUSSELS -



## BISTRONOMIC MENU

SAINT-VALENTIN SINT-VALENTIJDSDAG VALENTINE'S DAY

14 FEBRUARY

CHEF FABRIZIO IANNACCI

Mise en bouche | Voorafje | Appetizer



Roulade de chou vert farci aux pommes de terre et menthe | espuma d'échalotes | vinaigre à la framboise | pignons de pin torréfiés

**Gevulde groen koolroulade met aardappelen en munt | espuma van sjalot | frambozenazijn | geroosterde pijnboompitten**

*Green cabbage roulade stuffed with potatoes and mint | shallot espuma | raspberry vinegar | roasted pine nuts*

ou, of, or

Sashimi de saumon cuit au sel marin | salade de scarole | croquant à l'encre de seiche | mayonnaise à l'aneth | pickles de radis

**Zalmsashimi gegaard in zeezout | andijviesalade | knapperige inktvisink | dillemayonaise | radijs pickles**

*Salmon sashimi cooked in sea salt | escarole salad | crispy squid ink | dill mayonnaise | radish pickles*



Filet mignon de veau rôti au beurre d'Ardenne | purée de topinambour | jus corsé au café |

mini carottes colorées sautées au thym citronné

**Gebraden kalfsfilet met Ardense boter | aardpeerpuree | pittige koffiesaus |**

**gesauteerde gekleurde worteltjes met Citroentijm**

*Roast veal fillet mignon with Ardenne butter | Jerusalem artichoke purée | strong coffee sauce |*

*coloured baby carrots sautéed with lemon thyme*

ou, of, or

Ravioli farcis à la stracciatella et au citron | tomates confites | huile de basilic | tarte de langoustine à la ciboulette

**Ravioli met stracciatella en Citroenvulling | gekonfijte tomaat | basilicumolie | langoustinetaart met bieslook**

*Stracciatella and lemon-stuffed ravioli | tomato confit | basil oil | langoustine tart with chives*



Demi-sphère de chocolat pur belge | mousse au mascarpone et au gingembre | noisettes torréfiées

**Halve bol pure Belgische chocolade | mascarpone mousse met gember | geroosterde hazelnoten**

*Half-sphere of pure Belgian chocolate | ginger and mascarpone mousse | roasted hazelnuts*



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

Menu 3 services : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

**3 gangen menu: 2 voorgerecht, 1 hoofdgerecht en 1 dessert**

€ 49



*3-course menu: 1 starter, 1 main course and 1 dessert*

Forfait vins au choix du sommelier | Wijnforfait keuze van de sommelier / *Wine package sommelier's choice* € 24 / 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.

TVA, BTW, VAT & service incl.