



- BRUSSELS -

BISTRONOMIC MENU

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

NOVEMBER 2024

CHEF FABRIZIO IANNACCI



Crème de chicons | cubes de jambon d'Ardennes au miel et thym citronné | croûtons aux herbes

Witloofroomsoep | blokjes Ardense ham met honing en citroentijm | kruidencroutons

Creamy Belgian endive soup | cubes of Ardennes ham with honey and lemon thyme | herb croutons

ou, of, or

Carpaccio de cerf | confiture de myrtilles | vinaigrette moutardée | roquette et copeaux de parmesan | pickels de légumes

Carpaccio van hert | bosbessenjam | mosterdvinaigrette | rucola en parmezaanschilders | groentenpickles

Venison carpaccio | blueberry jam | mustard vinaigrette | rocket and Parmesan shavings | vegetable pickles

Filet de truite des Ardennes | fenouil rôti | gaufre de pomme de terre | jus corsé monté au beurre et aux œufs de truite

Ardense forelfilet | geroosterde venkel | aardappelwafel | pittige botersaus met foreleitjes

Fillet of Ardennes trout | roasted fennel | potato waffle | butter sauce with trout eggs

ou, of, or

Pintade cuite à basse température | sauce au vin rouge, légumes et châtaignes | purée de pommes de terre parfumée à la truffe

Parelhoen op lage temperatuur gegaard | rode wijnsaus met groenten en kastanjes | aardappelpuree met truffel

Guinea fowl cooked at low temperature | red wine sauce with vegetables and chestnuts | truffle-flavoured mashed potatoes

Notre Merveilleux aux framboises

Onze Merveilleux met framboos

Our Merveilleux cake with raspberry

ou, of, or

Crème brûlée au potiron, orange et cannelle

Crème brulée van pompoen met sinaasappel en kaneel

Pumpkin crème brulée with orange and cinnamon



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* € 18 / 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* € 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.*