



- BRUSSELS -



## BISTRONOMIC MENU

SAINT-VALENTIN SINT-VALENTIJDAG VALENTINE'S DAY

14 FEBRUARY

CHEF FABRIZIO IANNACCI

Mise en bouche | Voorafje | Appetizer



Crème au citron d'Amalfi | bouquet de chou-fleur coloré | tartare de bar de ligne | encre de seiche croustillante  
**Amalfi citroen creme | gekleurd bloemkoolboeket | zeebaarstartaar | knapperige inktvisinkt**  
*Amalfi lemon cream | coloured cauliflower bouquet | sea bass tartare | crispy squid ink*

ou, of, or



Crème de pomme de terre du terroir parfumée à la truffe | œuf 64 degrés | poireaux et salsifis frits  
**Aardappelmousseline met truffel geparfumeerd | 64 graden ei | gefrituurde prei en schorseneren**  
*With truffle perfumed potato mousseline | 64 degrees egg | fried leek and salsify*

ou, of, or



Chou-fleur rôti | crème au Bleu d'Auvergne et curcuma | pickels d'oignon rouge  
**Gebakken bloemkool | crème van Bleu d'Auvergne en kurkuma | rode uienpickles**  
*Roasted cauliflower | Bleu d'Auvergne and turmeric | red onion pickles*



Gnocchi de pomme de terre | crème de potiron à la sauge | sauce Pecorino | poudre de café  
**Aardappelgnocchi | pompoenzalfje met salie | Pecorinosaus | koffiopoeder**  
*Potato gnocchi | pumpkin cream with sage | Pecorino sauce | coffee powder*

ou, of, or



Disque de polenta frit | joue de bœuf braisée | jus corsé au chianti | légumes sautés au beurre d'Ardenne  
**Schijf gebakken polenta | gebraseerde runderswang | pittige saus met chianti | in Ardense boter gebakken groenten**  
*Disk of fried polenta | braised beef cheek | chianti gravy sauce | in Ardennes butter sautéed vegetables*



Mocktail (+ 8 €)



Pavlova aux fruits de la passion | glace à la vanille et au gingembre | crumble aux noisettes caramélisées  
**Pavlova met passievrucht | vanille-gember ijs | crumble van gekarameliseerde hazelnoten**  
*Passion fruit Pavlova | vanilla-ginger ice cream | caramelized hazelnut crumble*

Menu 4 services : 2 entrées, 1 plat et 1 dessert

4 gangen menu: 2 voorgerechten, 1 hoofdgerecht en 1 dessert

4-course menu: 2 starters, 1 main course and 1 dessert

Forfait vins au choix du sommelier | Wijnforfait keuze van de sommelier / Wine package sommelier's choice € 21 / pp

€ 55



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



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.