

GASTRO MENU

Valid till end 03/2027

3 Amuse -bouche.

Huîtres à la sauce au poivre vert
Oysters in green peppercorn sauce
Oesters in groene peperkorrelsaus

Tartare de betterave, caviar Royal Belgium et infusion de céleri
Beetroot tartare, Royal Belgian caviar and celery infusion
Bietentartaar, Royal Belgian kaviaar en selderij-infusie

Noix de Saint-Jacques, purée de chou-fleur et chocolat blanc, avec guanciale
St. Jacques scallops, cauliflower and white chocolate purée with guanciale
Sint-jakobsschelpen, bloemkool-witte chocoladecrème met guanciale

Veau braisé lentement, Os à moelle, carbonara à la noix de coco, fenouil
Slow-cooked veal, bone marrow and coconut carbonara, fennel
Langzaam gegaard kalfsvlees, beenmerg en kokos-carbonara, venkel
**** flavoured with Italian summertruffle (+ € 25)**

Semifreddo au café, crumble de noisette et truffe noire
Coffee semifreddo, hazelnut crumble and black truffle
Koffie-semifreddo, hazelnootcrumble en zwarte truffel

Coffee & mignardises

Price : € 139 pp

