

Gastro Menu

3 Amuse-Bouches

—

Tartare de bœuf fumé, crumble de basilic et d'agrumes, Belgian Oscietàre caviar
Smoked beef tartare, basil crumble and citrus Belgian Oscietàre caviar
Gerookte rundertartaar, basilicumcrumble en citrusvruchten, Belgian Oscietàra kaviaar

—

Vitello tonnato revisité avec glace au wasabi *
*Revisited vitello tonnato with wasabi ice cream **
Gereviseerde vitello tonnato met wasabi-ijs *

—

Filet de bar de ligne cuit à basse température, pommes de terre aux agrumes
et artichaut à la romaine **
*Slow-cooked line-caught sea bass fillet, citrus mashed potatoes and Roman-style artichoke ***
Zacht gegaarde filet van lijn gevangen zeebaars, mousseline van aardappelen met citrus en
Romeinse artisjok **

—

Coucou de Malines grillé, pêche blanche rôtie, crémeux de petits pois à la menthe fraîche
et à la verveine
Malines chicken supreme, roasted white peach, creamy pea purée with fresh mint and verbena
Gegrilde Mechelse koekoek, geroosterde witte perzik, romige erwtrème met verse munt en
verbena

—

Pavlova à la noix de coco, ananas rôti et verveine fraîche
Coconut Pavlova, roasted pineapple, and fresh verbena
Kokos Pavlova, geroosterde ananas en verse verbena

—

Coffee & Mignardises

Price Menu 3-plats	€ 69
Price Menu 4-plats *	€ 85
Price Menu 5-plats **	€ 109
Price Menu 5-plats with accompanied wines :	€ 159

