

Local Night Menu

Glass of Palmer 'La Reserve' Brut, with appetizers
Verre de Palmer 'La Reserve' Brut, aves amuse-bouche
Glas Palmer 'La Reserve' Brut, met versnaperingen



Foie gras mi-cuit, pear confit in beer Brasserie de la Senne and spices
Foie gras mi-cuit, poire confite à la bière de la Brasserie de la Senne et aux épices
Zacht gebakken foie gras, gekonfijte peer in Brasserie de la Senne en kruiden

E. Boeckel | Riesling Réserve AOC Alsace, France | Riesling



Caramelized endives with beurre noisette, Herve cream and black garlic
Chicons caramélisés au beurre noisette, crème de Herve et ail noir
Gekarameliseerde witloof met beurre noisette, Herve-room en zwarte knoflook

Prunotto | Barbaresco DOCG Barbaresco, Piemonte Italy | Nebbiolo



Pork cheek lingot with Belgian chocolate sauce, citrus and braised fennel
Lingot de joue de porc à la sauce au chocolat belge, agrumes et fenouil braisé
Varkenswang lingot met Belgische chocoladesaus, citrus en gestoofde venkel

Baron Edmond de Rothschild | Chateau Clarke Lustrac Medoc, France | Cabernet Sauvignon



Waffle with Belgian chocolate 70%, caviar of Sailor Jerry, and vanilla ice-cream
Gaufre bruxelloise au chocolat noir 70 %, caviar de Sailor Jerry et glace à la vanille
Brusselse wafel met pure Belgische chocolade 70%, kaviaar van Sailor Jerry en vanille-ij



THE
DOMINICAN
BRUSSELS