

THE DOMINICAN

VALENTINE MENU

Carpaccio de thon rouge, dashi de jambon Ibérique et katsuobushi.

Red tuna carpaccio, Iberian ham dashi, and katsuobushi.
Rode tonijn carpaccio, Iberisco ham dashi en katsuobushi.



Dos de merlu, sauce fenouil et safran avec tombée d'épinard au citron.

Hake fillet, fennel and saffron sauce with sautéed spinach
and lemon.
Heekfilet, venkel- en saffraansaus met gesauteerde spinazie
en citroen.



Tournedos de chevreuil, réduction de framboise et Porto et trio de betteraves en textures.

Venison tournedos, raspberry and Port reduction, and a
trio of beets in varied textures.
Hertenfilet, frambozen- en portreductie, en een trio van
bieten in verschillende texturen.



Lingot de croustillant de fruits rouges et litchi.

Crispy red fruit and lychee lingot.
Knapperige rode vruchten- en lychee-lingot.



Menu price 89€pp
Menu price with wine pairing: €119pp



THE
DOMINICAN
BRUSSELS