



- BRUSSELS -

BISTRONOMIC MENU

DÉCOUVERTE DU MOIS | ONTDEKKING VAN DE MAAND | DISCOVERY OF THE MONTH
NOVEMBER 2022

CHEF ANTREAS NIKDIMAS

Gnocchi | champignons des bois | jambon de biche fumé | crème à la truffe

Gnocchi | bospaddestoelen | gerookte hertenham | truffelcrème

Gnocchi | forest mushrooms | smoked deer ham | truffle cream

ou, of, or

Butternut | œuf 63° | neige de truffe noire | espuma de Parmesan

Butternut | ei 63° | sneeuw van zwarte truffel | espuma van Parmezaan

Butternut | egg 63° | black truffle snow | Parmesan espuma

Filet de marcassin | pomme confite | mousseline de citrouille | choux de Bruxelles et lardons fumés | sauce aux airelles

Everzwijnfilet | geconfijte appel | pompoenmousseline | Brusselse spruitjes met gerookt spek | veenbessensaus

Wild boar fillet | candied apple | pumpkin mousseline | Brussels sprouts with smoked bacon | cranberry sauce

ou, of, or

Biche au beurre de cacao | panais | baby poire | chicon caramélisé | crêpe de pomme de terre | jus corsé

Hert in cacaoboter | pastinaak | baby peer | gekarameliseerd witloof | aardappelpannenkoek | pittige saus

Dear in cocoa butter | parsnip | baby pear | candied Brussels endive | potatoe pancake | gravy sauce

Tarte de potiron façon cheesecake | meringue brûlée | glace aux agrumes

Pompoentaartje op kaastaartwijze | gebrande meringue | agrumijs

Pumpkin tartlet cheesecake style | roasted meringue | citrus fruit ice cream

ou, of, or

Brownie | crème au Baileys | caramel aux noisettes | glace au café

Brownie | Baileys crème | karamel met hazelnootjes | mokka-ijs

Brownie | Baileys crème | hazelnut caramel | mokka ice cream



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

Menu 3 services | 3 gangen menu | 3-course menu € 45

Forfait vins au choix du sommelier | Wijnforfait keuze van de sommelier / *Wine package sommelier's choice* € 16/ pp

—

Menu 4 services | 4 gangen menu | 4-course menu € 55

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