

RESTAURANT
GUSTO



BIENVENUE



Petit-déjeuner complet, déjeuner délicieux ou dîner raffiné.
Toute la journée, vous pourrez déguster des délices culinaires
au restaurant Gusto.

Nous apportons un concept gastronomique de cuisine
contemporaine avec des influences internationales,
dirigée par notre chef Bo Frei et
son bras droit Davide Scarpinato.

Commencez ou terminez votre voyage culinaire par des
cocktails uniques de notre mixologue maison, Michiel Eyckens.

Bo est un jeune chef passionné qui considère la cuisine
comme un art. Ses plats sont d'inspiration française, raffinés
et préparés uniquement avec des produits frais. Pour
accompagner ces plats, nous proposons une sélection de vins
raffinés que notre maître d'hôtel Joppe se fera un plaisir de
vous faire découvrir.

Le restaurant Gusto est synonyme de passion et de
dynamisme, où la qualité prime. Nous sommes prêts chaque
jour à vous gâter gastronomiquement.

Profitez de l'expérience Gusto.

DAVIDE SCARPINATO
Sous-chef

BO FREI
Chef

JOPPE BLEYEN
Maître d'hôtel

MICHIEL EYCKENS
Mixologue maison

MENU DÉJEUNER



AMUSE-BOUCHE

Entrée du jour

ENTRÉE

Chou-fleur | Gruyère | Cacahuète | Atjar Tjampoer

PLAT PRINCIPAL

Entrecôte | Chimichurri | Pomme de terre

DESSERT

Café ou thé

DESSERT ALTERNATIF

Café Glacé

(Supplement de €6,00 p.p.)

€38,00 P.P.

MENU SIGNATURE



À partir de 6 personnes, nous ne servons que le menu signature.
Dîner à la carte ne sera pas possible.

4 PLATS

Corvina | Kumquat | Lavas

Chou-fleur | Gruyère | Cacahuète | Atjar Tjampoer

Entrecôte | Sambai | Eryngii

Canneberge | Main de Bouddha | Pistache

5 PLATS

NR. 34 | Signature du chef

6 PLATS

Loup de mer | Vin rouge | Céleri
Supplément caviar Imperial Heritage : €15,00

7 PLATS

Sélection de fromages Van Tricht

Menu à 4 plats €67,00 p.p. | Vins adaptés + €30,00 p.p.

Menu à 5 plats €78,00 p.p. | Vins adaptés + €37,50 p.p.

Menu à 6 plats €89,00 p.p. | Vins adaptés + €45,00 p.p.

Menu à 7 plats €99,00 p.p. | Vins adaptés + €52,50 p.p.

MENU ENFANT



Jusqu'à 12 ans

ENTRÉE

Soupe aux tomates

PLAT PRINCIPAL

Filet de porc | Frites | Compote de pommes

DESSERT

Crème glacée

€25,00 P.P.

À LA CARTE



ENTRÉES

Buratta Citrouille Orange	€20,00
Corvina Kumquat Lavas	€23,00
Chou-fleur Gruyère Cacahuète	€23,00
6 huîtres Geay	€28,00
Pommes Moscovite Caviar Imperial Heritage	€30,00
NR. 34 Signature du chef	€23,00
Langoustine Poitrine de porc Concombre Tandoori	€35,00
Steak tartare Sriracha Champignon	€23,00
Homard canadien Baba Ganoush Fregola	€38,00

PLATS PRINCIPAUX

Filet de boeuf irlandais Chicorée Sauce au poivre, champignon ou béarnaise	€46,00
Entrecôte Sambai Eryngii	€38,00
Steak tartare Sriracha Champignon	€33,00
Skrei Poireau Huître Supplement Imperial Heritage caviar	€36,00 + €15,00
Sole Citron brûlé Câpres	€49,00

DESSERTS

Café Glacé	€14,00
Canneberge Main de Bouddha Pistache	€15,00
Dame Blanche Glace à la vanille maison Sauce au chocolat chaud	€15,00
Sabayon	€15,00
Sélection de fromages Van Tricht	€16,00

Il n'est pas possible de combiner des plats à la carte avec un menu.

À partir de 4 personnes, nous vous demandons de sélectionner un maximum de 2 plats par service

À partir de 6 personnes, nous vous demandons de commander le menu signature

(Il n'est pas possible de commander des plats à la carte.)