

RESTAURANT  
GUSTO



# BIENVENUE



Petits déjeuners somptueux, déjeuners délicieux ou dîners raffinés. À Gusto, tout est question d'expérience, de partage et de dégustation.

Nous vous proposons un concept gastronomique de cuisine contemporaine aux influences internationales, dirigé par le chef Davide Scarpinato et son bras droit Dries Provoost.

Le chef Davide Scarpinato est un jeune chef passionné qui a appris son métier dans plusieurs restaurants étoilés en Belgique et à l'étranger. Pour lui, la cuisine est un art à part entière. Ses plats sont d'inspiration française, raffinés et préparés à partir de produits frais.

Le sous-chef de Gusto, Dries Provoost, a lui aussi travaillé dans plusieurs restaurants étoilés et préfère mettre à l'honneur les meilleurs produits de saison. Ses plats sont préparés avec expertise et savoir-faire, et ne manqueront pas d'émoustiller vos papilles.

Pour accompagner les plats authentiques, nous proposons une sélection de vins fins. Notre maître d'hôtel Joppe Bleyen vous guidera dans le choix du bon vin pour compléter votre expérience culinaire.

Gusto propose également une vaste carte de cocktails savoureux, spécialement créés pour vous par notre mixologue Michiel Eyckens.

Le restaurant Gusto est synonyme de passion et de dynamisme, où la qualité prime.

Goûtez et profitez de l'expérience Gusto.

**DRIES PROVOOST**  
Sous-chef

**DAVIDE SCARPINATO**  
Chef

**JOPPE BLEYEN**  
Maître d'hôtel

**MICHIEL EYCKENS**  
Mixologue maison

# MENU DÉJEUNER



## AMUSE-BOUCHE

Entrée du jour

## ENTRÉE

Corvina | Pois chiche | Livèche

## PLAT PRINCIPAL

Poulet noir | Panais | Shiitake

## 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.

Comme nous travaillons avec des produits frais du jour, la composition de nos plats peut changer.  
Questions relatives aux allergènes ? Demandez à nos chefs.

## 4 PLATS

Maquereau | Jalapeño | Concombre

Asperges | Œuf | Pommes de terre

Agneau | Polenta | Morilles

Pois | Banane | Cardamome

## 5 PLATS

Bacon de ventre | Congee | 5 épices

## 6 PLATS

Flétan | Salicorne | Hollandaise  
Supplément caviar Imperial Heritage : €15,00

## 7 PLATS

Sélection de fromages De Kaastafel

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

Burrata   Petit pois   Menthe	€20,00
Maquereau   Jalapeño   Concombre	€23,00
Asperges   Œuf   Pommes de terre Supplement Imperial Heritage caviar	€26,00 + €10,00
6 huîtres Geay	€30,00
Pommes Moscovite   Caviar Imperial Heritage	€30,00
Bacon de ventre   Congee   5 épices	€23,00
Langoustine   Poitrine de porc   Concombre   Tandoori	€35,00
Boeuf   Rettich   Piccalilli	€23,00
Ris de veau   Pistache   Pomme de terre	€38,00

## PLATS PRINCIPAUX

Filet de boeuf irlandais   Chicorée   Sauce au poivre, champignon ou béarnaise	€46,00
Agneau   Polenta   Morilles	€44,00
Boeuf   Rettich   Piccalilli	€36,00
Flétan   Salicorne   Hollandaise Supplement Imperial Heritage caviar	€36,00 + €15,00
Sole   Citron brûlé   Câpres	€49,00

## DESSERTS

Café Glacé	€14,00
Pois   Banane   Cardamome	€15,00
Dame Blanche   Glace à la vanille maison   Sauce au chocolat chaud	€15,00
Sabayon	€15,00
Sélection de fromages De Kaastafel	€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.)