

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



Chez Gusto, nous croyons en la création d'expériences culinaires uniques qui mettent vos papilles en appétit.

Notre menu surprise n'a pas de menu fixe car nous voulons vous surprendre et vous gâter avec une gamme de plats. Vous pouvez vous attendre à une aventure culinaire pleine de combinaisons de saveurs excitantes, d'ingrédients frais de saison et de savoir-faire artisanal. Lors de ce déjeuner, vous aurez la chance de découvrir de nouvelles saveurs et d'apprécier des combinaisons surprenantes.

Le menu déjeuner se compose de:

**AMUSE-BOUCHE**

**ENTRÉE**

**PLAT PRINCIPAL**

**CAFÉ | THÉ**

**DESSERT\***

\*(Supplément 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

Hardy | Chou-rave | Agrumes

Bottarga | Tomate | Estragon

Picanha | Carotte | Ras el hanout

Aubergine | Chocolat | Grenade

## 5 PLATS

Pluma | Mangue | Noix de coco

## 6 PLATS

Poisson de la mer du Nord | Sucrine | Vierge  
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
Hardy   Chou-rave   Agrumes	€24,00
Bottarga   Tomate   Estragon	€23,00
6 huîtres Geay	€30,00
Pommes Moscovite   Caviar Imperial Heritage	€30,00
Pluma   Mangue   Noix de coco	€25,00
Langoustine   Tomate   Avocat	€36,00
Ris de veau   Pistache   Pomme de terre	€38,00

## PLATS PRINCIPAUX

Filet de boeuf irlandais   Salade saisonnière   Sauce au poivre, champignon ou béarnaise	€46,00
Picanha   Carotte   Ras el hanout	€42,00
Bœuf   Câpres   Pomme de terre	€36,00
Poisson de la mer du Nord   Sucrine   Vierge	€38,00
Supplement Imperial Heritage caviar	+ €15,00
Sole   Citron brûlé   Câpres	€49,00

## DESSERTS

Café Glacé	€14,00
Aubergine   Chocolat   Grenade	€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.)