

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.

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.

Pour accompagner les plats authentiques, nous proposons une sélection de vins fins. Notre manager Sjoerd Smets 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.

DAVIDE SCARPINATO
Chef

SJOERD SMETS
F&B manager

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*

*Dessert au lieu de Café/Thé
Supplément €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

Bar | Chou-rave | Beurre de chèvre

Thon | San Marzano | Melon

Black angus | Morilles | Asperges

Herbe | Fenouil | Fraise

*Sélection de fromages au lieu lieu du dessert
Supplément €8,00

5 PLATS

Pokijie-kos

6 PLATS

Poisson de la mer du Nord | Asperges | Hollandaise

Supplément caviar Imperial Heritage : €15,00

7 PLATS

Sélection de fromages

Menu à 4 plats €67,00 p.p. | Vins adaptés + €34,00 p.p.

Menu à 5 plats €78,00 p.p. | Vins adaptés + €42,50 p.p.

Menu à 6 plats €89,00 p.p. | Vins adaptés + €51,00 p.p.

Menu à 7 plats €99,00 p.p. | Vins adaptés + €59,50 p.p.

À LA CARTE



ENTRÉES

Burrata Betterave Harissa	€20,00
Bar Chou-rave Beurre de chèvre	€23,00
Saint-Jacques Potiron Lardo	€28,00
6 huîtres Geay	€30,00
Pommes Moscovite Caviar Imperial Heritage	€35,00
Pokijie-kos	€26,00
Langoustine du chef	€39,00

PLATS PRINCIPAUX

Filet de boeuf irlandais Salade saisonnière Sauce au poivre, champignon ou béarnaise	€46,00
Black angus Morilles Asperges	€46,00
Poisson de la mer du Nord Asperges Hollandaise Supplement Imperial Heritage caviar	€44,00 + €15,00
Sole Citron brûlé Pomme de terre	Prix du jour

DESSERTS

Chou-fleur Pistache Jasmin	€15,00
Dame Blanche Glace à la vanille maison Sauce au chocolat chaud	€15,00
Sabayon	€15,00
Sélection de fromages	€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.)

SHARED DINING



Goûtez, partagez et savourez différents petits plats avec toute la table.

Maximum 2 plats différents par plat.

Il n'est pas possible de combiner le shared dining avec un menu signature ou à la carte.

Nous recommandons de prévoir 3 plats par personne.

ENTRÉES

3 huîtres Geay	€20,00
Jambon ibérique (100g)	€25,00
Pommes Moscovite Caviar Imperial Heritage	€22,50
Bar Chou-rave Beurre de chèvre	€16,50
Saint-Jacques Potiron Lardo	€19,00
Burrata Betterave Harissa	€15,00

PLATS PRINCIPAUX

Sole Citron brûlé Pomme de terre	Prix du jour
Poisson de la mer du Nord Asperges Hollandaise	€27,00
Pokijie-kos	€18,00
Filet de boeuf irlandais Salade saisonnière Sauce au poivre, champignon ou béarnaise	€28,00
Black angus Morilles Asperges	€28,00