

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.

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

# 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

PLAT INTERMÉDIAIRE\*

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

CAFÉ | THÉ

DESSERT\*\*

\*\*Dessert au lieu de Café/Thé  
Supplément €6,00 p.p.

€45,00 P.P.

\*Supplément €13,00 p.p.

# MENU SIGNATURE



Un supplément peut être facturé pour tout changement de menu.

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

Corvina | Carotte | Tom Kha Kai

Harder | Myoga | Dashi

Duroc D'olives | Panais | Albufera

OU

\*A5 Wagyu | Teriyaki

Supplément €50,00

Pommes de terre | Yuzu | Sésame

\*Sélection de fromages au lieu lieu du dessert

Supplément €8,00

## 5 PLATS

Poisson de la mer du Nord | Couscous | Bimi

Supplément caviar Imperial Heritage : €15,00

## 6 PLATS

Sélection de fromages

Menu à 4 plats €72,00 p.p. | Vins adaptés + €34,00 p.p.

Menu à 5 plats €83,00 p.p. | Vins adaptés + €42,50 p.p.

Menu à 6 plats €94,00 p.p. | Vins adaptés + €51,00 p.p.

Extension avec un plat supplémentaire | Caviar d'œuf + €25 p.p.