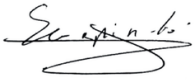
RESTAURANT GUSTO

BIENVENEU

Savourez un petit-déjeuner copieux, un délicieux déjeuner ou un dîner raffiné. Chez Gusto, la cuisine contemporaine aux influences internationales est mise à l'honneur sous la direction du Chef Davide Scarpinato.

Le Chef Davide Scarpinato est un jeune chef passionné qui a perfectionné son savoir-faire au sein de plusieurs restaurants étoilés, en Belgique comme à l'étranger. Pour lui, la cuisine est un véritable art. Ses créations, inspirées de la gastronomie française, sont raffinées et élaborées exclusivement à partir de produits frais.

Le Restaurant Gusto incarne la passion, le dévouement et l'exigence de qualité. Chaque jour, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir une expérience culinaire d'exception. Venez découvrir et savourer la Gusto Experience.



DAVIDE SCARPINATO
HOOFDCHEF

LUNCH

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

Notre menu déjeuner surprise ne suit pas de carte fixe, afin de vous surprendre et de vous faire découvrir une sélection de créations soigneusement élaborées. Attendez-vous à un véritable voyage culinaire, mêlant des associations de saveurs audacieuses, des produits frais de saison et un savoir-faire artisanal d'exception. Ce déjeuner est une invitation à découvrir de nouvelles saveurs et à savourer des accords aussi surprenants qu'harmonieux.

Le déjeuner comprend :

AMUSE-BOUCHE
ENTRÉE
PLAT INTERMÉDIAIRE*
PLAT PRINCIPAL
CAFÉ | THÉ
DESSERT**

€ 45,00 P.P.

*Supplément : €15,00 p.p.

**Supplément dessert en remplacement du café/thé : €6,00 p.p.

SIGNATURE

Un supplément peut être facturé pour toute modification apportée au menu.
Étant donné que nous travaillons avec des produits frais du jour, la composition de nos plats peut varier.
Vous avez des questions concernant les allergènes ? N'hésitez pas à en parler à notre chef.

.

4 PLATS

Saumon | orange sanguine | babeurre

"Nonna Rosa"

Thon | San Marzano | Basilic

Picanha | céleri-rave | ail noirn

OUnWagyu A5 "Kagoshima" Supplément 35 €

Dame blanche noun

Assiette de fromages – supplément 9 €

5 -PLATS

Poisson de la mer du Nord | petits pois | noix de coco

6 -PLATS

Le préféré de Nathalie

Menu 4 services €72,00 p.p. | Accord vins + €38,00 p.p.

Menu 5 services €83,00 p.p. | Accord vins + €47,50 p.p.

Menu 6 services €94,00 p.p. | Accord vins + €57,00 p.p..

A LA CARTE

ENTRÉES

« Nonna Rosa » Thon | San Marzano | Basilicum	€26,00
Saumon | orange sanguine | babeurre	€24,00
Ris de veau | truffe | pomme de terre	€36,00
Crevettes grises | pomme de terre | 10 grammes de caviar	€45,00
6 huîtres « De Oesterij »	€35,00
Caviar 50 g | blinis | crème aigre	€149,00

PLATS PRINCIPAUX

Côte à l'os Dry Aged (pour 2 personnes)	€55,00 p.p
Filet pur | salade de saison | frites	€49,00
Béarnaise | crème au poivre | champignons	
Steak tartare | jaune d'œuf | truffe	€45,00
Wagyu « A5 Kagoshima » | salade de saison | sauce teriyaki	€95,00
Picanha | céleri-rave | ail noir	€46,00
Poisson de la mer du Nord | petits pois | noix de coco	€46,00
Sole « à la meunière	€62,00

DESSERTS

Sabayon	€14,00
Dame Blanche | Glace vanille maison | Sauce chocolat chaude	€15,00
Le préféré de Nathalie	€14,00
Sélection de fromages	€19,00

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 prions de choisir le Menu Signature.

(La commande de plats à la carte n'est pas possible.)