



SIDE BY SIGHT

23/04/2021

Lardo di Colonata maison, vinaigrette herbacée
Raviole de betterave, noisettes, Dashi de betterave, truite fumée
Poisson blanc laqué au miso, riz à sushi, sauce tamarin
Ris de veau, condiment noix/parmesan, épinard
Glace réglisse, mousse chocolat chaud, fruits rouges
Tartelette citron meringué

Huisgemaakte Lardo di Colonata, kruidendressing
Ravioli van biet, hazelnoten, Dashi van biet, gerookte forel
Witvis geglazuurd met miso, sushirijst, tamarindesaus
Zwezerik, walnoot/ Parmezaanse kruiderij, spinazie
Zoethoutijs, warme chocolademousse, rode vruchten
Citroen meringue taart

Homemade Lardo di Colonata, herbaceous vinaigrette
Beetroot ravioli, hazelnuts, beetroot Dashi, smoked trout
White fish glazed with miso, sushi rice, tamarind sauce
Sweetbread, walnut / parmesan condiment, spinach
Licorice ice cream, hot chocolate mousse, red fruits
Lemon meringue tart

The Hotel.

BRUSSELS