



# BLANC

BY AYTEMS

Bienvenue au restaurant **BLANC** by Aytems à Saint-Trond, où Ayt Ems, membre des Disciples d'Auguste Escoffier, porte ses racines ottomanes à un niveau élevé.

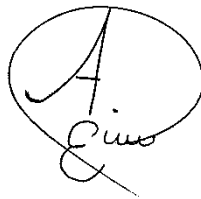
Cuisine ottomane de bon goût avec des techniques de cuisine française raffinées et classiques que le chef a appris en travaillant dans plusieurs restaurants renommés.

Inspiration de l'Est, présentée à l'Ouest.

Ayt Ems et sa brigade créent des expériences gustatives ultimes avec passion et créativité. L'interaction idiosyncratique des ingrédients de la région avec la méthode de préparation de ses racines, donne aux plats une véritable expérience.

"Que les préoccupations culinaires soient les nôtres."

Ayt Ems



Les Disciples d'Auguste Escoffier Benelux  
'Découverte de l'année 2021'

A partir de 6 personnes, nous ne servons qu'un menu.  
Nous ne proposons pas de cuisine végétalienne.

Le menu ne peut être commandé que par table.



## À LA CARTE

### ENTRÉE

#### HOMARD

Mousse bisque, Pomme de terre La Ratte, Pois, Sumac & Mandarine Marocaine

€27

#### SEMELLE MER DU NORD

Filet de sole, Asperges vertes, Parmesan, Manti & Truffe

€29

### PIÈCE DE RÉSISTANCE

#### ASPERGES BLANCHES DE LIMBOURG

Çibrika, Doigt salé, Quinoa & Jus de Moutarde Tierenteyn

€30

#### RAYON

Ray wing, Poireaux, Aigre-doux, Myrtille & Kombucha

€39

#### CHEVREUIL DE HASPENGOUW

Filet d'œufs de chèvre, Houmous de fèves, Socarrat, Caroube & Sauce propre

€42

### DESSERTS

#### FROMAGE

5 types de fromages mûrs différents,  
avec de la marmelade de pommes de Saint-Trond & du pain kletzen

€15

#### KADAYIF

Modern Künefe, Spinfilo, Mozzarella sèche, Myrtille & Pistache Antep

€14

#### TARTE TATIN

Poire de Saint-Trond, caramel au vin rouge et amande

€14

Le menu à la carte ne peut être commandé que par table.



## LE DÉJEUNER 'L'ÉTÉ'

### CHEF'S TRAITER

#### PAIN GRILLÉ

Anguille, Herbes vertes & Chermoula

#### BURRATA

Crème légère, Tomate & Basilic

#### CAVIAR

Gunkan, Omelette, Radis & Ayrans

### PAIN

LAVAŞ 'pain ballon'

### MENU

#### HOMARD

Mousse bisque, sumac & mandarine marocaine

#### ASPERGES BLANCHES DE LIMBOURG

Aile de rayon, sauce à la moutarde Çibrika et Tierenteyn

#### **B**SEMELLE MER DU NORD

Green asparagus, Manti & Truffle

#### CHEVREUIL DE HASPENGOUW

Houmous aux fèves, Socarrat, caroube et sauce propre

### FROMAGE | supplément €15

#### CHOCOLAT

Crèmeux d'Orizaba, Fraises Bouillon & Elsanta

3 plats €50

**B** 5 plats €70



## DÎNER 'L'ÉTÉ'

### CHEF'S TRAITER

#### PAIN GRILLÉ

Anguille, Herbes vertes & Chermoula

#### BURRATA

Crème légère, Tomate & Basilic

#### CAVIAR

Gunkan, Omelette, Radis & Ayrar

#### KUMPIR

Coquilles Saint-Jacques, Pomme de terre, maïs & Boulgour

### PAIN

LAVAŞ 'pain ballon'

KARACABEY 'oignon rouge pogača'

### MENU

#### HOMARD

Mousse bisque, sumac & mandarine marocaine

#### ASPERGES BLANCHES DE LIMBOURG

Aile de rayon, sauce à la moutarde Çibrika et Tierenteyn

#### SEMELLE MER DU NORD

Green asparagus, Manti & Truffle

#### CANARD

Tabil vert, Confit d 'Canard, Sauce au volaille

#### CHEVREUIL DE HASPENGOUW

Houmous aux fèves, Socarrat, caroube et sauce propre

### FROMAGE | supplément €15

#### KADAYIF

Spinifilo, mozzarella sèche & Pistache Antep

#### CHOCOLAT

Crèmeux d'Orizaba, Fraises Bouillon & Elsanta

5 plats €80

**B** 7 plats €100