



# BLANC

BY AYTEMS

Welkom bij restaurant **BLANC** by AytEMS in Sint-Truiden, waar Les Disciples d'Auguste Escoffier lid Ayt Ems zijn Ottomaanse roots naar een hoogstaand niveau tilt.

Smaakvolle Ottomaanse keuken met verfijnde en klassieke Franse kooktechnieken die de chef heeft meegekregen door te werken in meerdere befaamde restaurants.

Inspiratie uit het Oosten, gepresenteerd in het Westen.

Ayt Ems en zijn brigade creëren ultieme smaakbelevingen met passie en creativiteit. Het eigenzinnige samenspel van de ingrediënten uit de streek met de bereidingswijze uit zijn roots, geeft de gerechten een ware beleving.

"Laat de culinaire zorgen de onze zijn."

Ayt Ems

Les Disciples d'Auguste Escoffier Benelux  
'Ontdekking van het jaar 2021'

Vanaf 6 personen serveren wij uitsluitend een menu.  
Wij bieden geen veganistische keuken aan.



## À LA CARTE

### VOORGERECHTEN

#### KREEFT

Bisque mousse, La Ratte aardappel, Doperwt, Sumak & Marokkaanse mandarijn

€27

#### NOORDZEETONG

Tongfilet, Groene asperge, Parmezaan, Manti & Truffel

€29

### HOOFDGERECHTEN

#### LIMBURGSE WITTE ASPERGES

Limburg's Primeur, Cibrika, Salty finger, Quinoa & Tierenteyn mosterd jus

€30

#### ROG

Rogvleugel, Prei, Aigre-doux, Blauwe bes & Kombucha

€39

#### REEBOK VAN HASPENGOUW

Rugfilet, Tuinbonen hummus, Socarrat, Johannesbrood & Eigen jus

€42

### NAGERECHTEN

#### KAAS

5 verschillende rijpe kaas soorten met Truiense appelmarmelade en kletzenbrood

€15

#### KADAYIF

Moderne Künefe, Spinfilo, Droge mozzarella, Blauwe bes & Antep pistache

€14

#### TARTE TATIN

Truiense peer, Rode wijn karamel & Amandel

€14

Het à la carte menu is uitsluitend per tafel te bestellen.



## LUNCH 'ZOMER'

### CHEFS TRAKTATIE

#### TOSTI

Paling, Groene kruiden & Chermoula

#### BURRATA

Luchtige crème, Tomaat & Basilicum

#### KAVIAAR

Gunkan, Omelet, Rettich & Ayrar

### BROOD

LAVASJ 'ballonbrood'

### MENU

#### KREEFT

Bisque mousse, Sumak & Marokkaanse mandarijn

#### LIMBURGSE WITTE ASPERGE

Rogvleugel, Çibrika & Tierenteyn mosterd jus

#### **B**NOORDZEETONG

Tongfilet, Groene asperge, Manti & Truffel

#### REEBOK VAN HASPENGOUW

Rugfilet, Tuinbonen Hummus, Socarrat, Johannesbrood & Eigen jus

**K A A S** | supplement €10'

#### CHOCOLADE

Orizaba cremeux, Bouillon & Elsanta aardbeien

3 gangen €50

**B** 5 gangen €70

Het menu is uitsluitend per tafel te bestellen.



## DINER 'ZOMER'

### CHEFS TRAKTATIE

#### TOSTI

Paling, Groene kruiden & Chermoula

#### BURRATA

Luchtige crème, Tomaat & Basilicum

#### KAVIAAR

Gunkan, Omelet, Rettich & Ayrar

#### KUMPIR

Coquille, Aardappel, Mais, & Bulgur

### BROOD

LAVAŞ 'ballonbrood'

KARACABEY 'rode ui pogača'

### MENU

#### KREEFT

Bisque mousse, Sumak & Marokkaanse mandarijn

#### LIMBURGSE WITTE ASPERGE

Rogvleugel, Çibrika & Tierenteyn mosterd jus

#### BN OORDZEETONG

Tongfilet, Groene Asperge, Parmezaan, Manti & Truffel

#### BEEND

Tamme Eendenborstfilet, Groene tabil, Confit d' Canard & Gevogelte jus

#### REEBOK VAN HASPENGOUW

Rugfilet, Socarrat, Johannesbrood & Eigen Jus

#### K A A S | supplement €10'

#### KADAYIF

Spinfilo, Droge mozzarella & Antep pistache

#### CHOCOLADE

Orizaba cremeux, Bouillon & Elsanta aardbeien

5 gangen €80

**B** 7 gangen €100

Het menu is uitsluitend per tafel te bestellen.