



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.

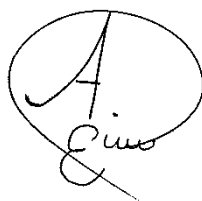
Cuisine ottomane de bon goût avec des techniques de cuisine française raffinées et classiques que le chef a appris en travaillant dans plusieurs restaurants renommés.

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.



À LA CARTE

ENTRÉE

THON ROUGE €33
Toro, Moscovite, Chou-fleur (de notre jardin), Cresson (de notre jardin) et Imperial Heritage Caviar

COQUILLE SAINT-JACQUES €29
Thé tiède à la Bergamote, Tahini, Algues Rouges et Algues

PIÈCE DE RÉSISTANCE

TOMATE (De notre jardin) €27
Rouge de Namur, Pounder Belge, Tomates Triomphe de Liège et Myriam

RAIE €41
Aile de Raie, Myrtille, Parmesan, Manti et Truffe

ROSSINI 'BLANC' €49
Bleu blanc Belge, Crème bonne femme, Foie gras et Truffe

DESSERTS

FROMAGE €15
5 types de fromages mûrs différents,
avec de la marmelade de pommes de Saint-Trond et du pain kletzen

KADAYIF €15
Modern Künefe, Spinifilo, Mozzarella sèche, Myrtille et Pistache Antep

CERISE DE SAINT-TROND €15
Cerise Kordia, Yaourt Turc, Dragon (de notre jardin) et Mousse de Champagne

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



LE DÉJEUNER 'L'ÉTÉ'

CHEF'S TRAITER

HUÎTRE

Oysri, Pomme et Granit

CROQUE-MONSIEUR

Anguille, Herbes Vertes & Chermoula

BUSHI

Hamachi, Ail Noir & Graines De Moutarde

PAIN

LAVAŞ 'pain ballon'

MENU

THON ROUGE

Toro, Moscovite et Caviar "Imperial Heritage Caviar"

BOCOUILLE SAINT-JACQUES

Bergamote, Tahini et Thé tiède aux Algues

ROSSINI 'BLANC'

Bleu blanc belge, Crème bonne femme, Foie gras et Truffe

FROMAGE | supplément €15

BO KADAYIF

Spinifilo, Mozzarella sèche et Pistache Antep

CERISE DE SAINT-TROND

Cerise Kordia, Yaourt Turc, Estragon et Champagne

3 plats €55

BO 5 plats €75



DÎNER 'L'ÉTÉ'

CHEF'S TRAITER

HUÎTRE

Oysri, Pomme et Granit

CROQUE-MONSIEUR

Anguille, Herbes Vertes & Chermoula

BUSHI

Hamachi, Ail Noir & Graines De Moutarde

OURSIN

Raie, Cassonade & Câpres

PAIN

LAVAŞ 'pain ballon'

KARACABEY 'oignon rouge pogača'

MENU

THON ROUGE

Toro, Moscovite et Caviar "Imperial Heritage Caviar"

COQUILLE SAINT-JACQUES

Bergamote, Tahini et Thé tiède aux Algues

BLANGOUSTINE DE BRETAGNE

Cuit dans notre propre huile, Pilav & Sumak

STOMATE

Rouge de Namur, Pounder Belge, Tomates Triomphe de Liège & Myriam

ROSSINI 'BLANC'

Bleu blanc belge, Crème bonne femme, Foie gras et Truffe

FROMAGE | supplément €15

KADAYIF

Spinifilo, Mozzarella sèche et Pistache Antep

CERISE DE SAINT-TROND

Cerise Kordia, Yaourt Turc, Estragon et Champagne

5 plats €80

7 plats €100

Le menu ne peut être commandé que par table.