



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

BLUEFIN TONIJN

Toro, Moscovite, Bloemkool (uit ons tuin), Waterkers (uit ons tuin) & Imperial Heritage Caviar €33

COQUILLE SAINT-JACQUES

Bergamot, Tahin, Rode algen & Lauwe thee van Algen €29

HOOFDGERECHTEN

TOMAAAT (Uit ons tuin)

Rouge de Namur, Belgische Pounder, Triomphe de Liège & Myriam tomaten €27

ROG

Rogvleugel, Blauwe bes, Parmezaan, Manti & Truffel €41

ROSSINI 'BLANC'

Belgisch witblauw, Crème bonne femme, Eendenlever & Truffel €49

NAGERECHTEN

KAAS

5 verschillende rijpe kaas soorten met Truiense appelarmelade en kletzenbrood €15

KADAYIF

Moderne Künefe, Spinfilo, Droge mozzarella, Blauwe bes & Antep pistache €15

TRUIENSE KERS

Kordia kers, Turkse yoghurt, Dragon (uit ons tuin) & Champagne foam €15

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



LUNCH 'ZOMER'

CHEFS TRAKTATIE

O E S T E R

Oysri, Appel & Granité

T O S T I

Paling, Groene kruiden & Chermoula

B U S H I

Hamachi, Zwarte knoflook & Mosterdzaad

BROOD

L A V A Ş 'ballonbrood'

MENU

B L U E F I N T O N I J N

Toro, Moscovite & Kaviaar 'Imperial Heritage Caviar'

COQUILLE SAINT-JACQUES

Bergamot, Tahin & Lauwe thee van Algen

ROSSINI 'BLANC'

Belgisch witblauw, Crème bonne femme, Eendenlever & Truffel

K A A S | supplement €15

KA DAYIF

Spinifilo, Droge mozzarella & Antep pistache

TRUIENSE KERS

Kordia kers, Turkse yoghurt, Dragon & Champagne

3 gangen €55

5 gangen €75

Het menu is uitsluitend per tafel te bestellen.



DINER 'ZOMER'

CHEFS TRAKTATIE

O E S T E R

Oysri, Appel & Granité

Z E E - E G E L

Rog, Bruine suiker & Kappertje

T O S T I

Paling, Groene kruiden & Chermoula

B U S H I

Hamachi, Zwarte knoflook & Mosterdzaad

BROOD

L A V A Ş 'ballonbrood'

K A R A C A B E Y 'rode ui pogača'

MENU

B L U E F I N T O N I J N

Toro, Moscovite & Kaviaar 'Imperial Heritage Caviar'

C O Q U I L L E S A I N T - J A C Q U E S

Bergamot, Tahin & Lauwe thee van Algen

BLANGOUSTINE UIT BRETAGNE

Gegaard in eigen olie, Pilav & Sumak

BTOMAAT

Rouge de Namur, Belgische Pounder, Triomphe de Liège & Myriam tomaten

ROSSINI 'BLANC'

Belgisch witblauw, Crème bonne femme, Eendenlever & Truffel

K A A S | supplement €15

K A D A Y I F

Spinifilo, Droge mozzarella & Antep pistache

T R U I E N S E K E R S

Kordia kers, Turkse yoghurt, Dragon & Champagne

5 gangen €80

BT 7 gangen €100

Het menu is uitsluitend per tafel te bestellen.