



# BLANC

BY AYTEMS

Bienvenue chez Blanc by Aytems, où Ayt Ems, membre des Disciples d'Auguste Escoffier, peut pleinement exprimer sa créativité.

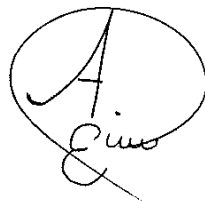
Au Blanc by Aytems, vous embarquerez pour une visite inspirante d'influence ottomane à travers l'Anatolie, la Mésopotamie et les Balkans. Ceci est combiné de manière innovante avec des produits de la région, également connue sous le nom de Haspengouw.

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

Situé dans le magnifique monastère de Bogaarden avec un intérieur contemporain confortable, votre expérience est complète. Nous vous invitons à faire cette visite inspirante avec nous.

" Que les préoccupations  
culinaires soient les nôtres."

Ayt Ems



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

Nous ne servons qu'un menu à partir de 5 personnes.  
Nous ne proposons pas de cuisine végétalienne.



## À LA CARTE

### ENTRÉES

#### HAMACHI - ŞALGAM

Étagère | Thon sauvage

€38

#### HUÎTRE - MANTI

Gillardeau | Rize çayı

€45

### PLATS PRINCIPAUX

#### VENAISON - PANAIS

Filet arrière | Ragoût

€43

#### HOMARD - TARHANA

Épinards | Tomate

€48

### DESSERTS

#### FROMAGE

5 fromages avec garnitures et pain kletzen

€20

#### KATMER - FOIE GRAS

Pistache de Gaziantep | Kardemom

€20

#### STRACCIATELLA - TRUFFE

Crèmeux | Orizaba 39%

€20

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



## CHEFS DELIGHT 'AMUSE-BOUCHE'

### HAYDARI

Carotte | Crabe de la mer du Nord | Kimyon

### SUCUK

Quiche Lorraine | Poireau | Sumac

### VICHYSOISE

Pomme de terre | Echalote | Caviar

### SANDWICH

Anguille | Chermoula | Affilla

## DÎNER

### HAMACHI

Étagère | Thon sauvage | Şalgam

### HUÎTRE

Gillardeau | Manti | Rize çayı

### HOMARD

Épinards | Tomate | Tarhana

### RAYON

Caviar belge | Ragoût de nane | Turşu beurre blanc

### VENAISON

Filet arrière | Panais | Ragoût

### KATMER

Pistache de Gaziantep | Foie gras | Kardemom

### STRACCIATELLA

Crémeux | Orizaba 39% | Truffe noire

ÉMOTION

INSPIRATION

5 PLATS

7 PLATS

€ 85

€ 125

Supplément:

Wagyu japonais A5  
Sélection de fromages

€ 50 p.p.

€ 15 p.p.