

TANTE COSE



A contemporary and traditional kitchen at the same time

— SAX & DINE MENU —



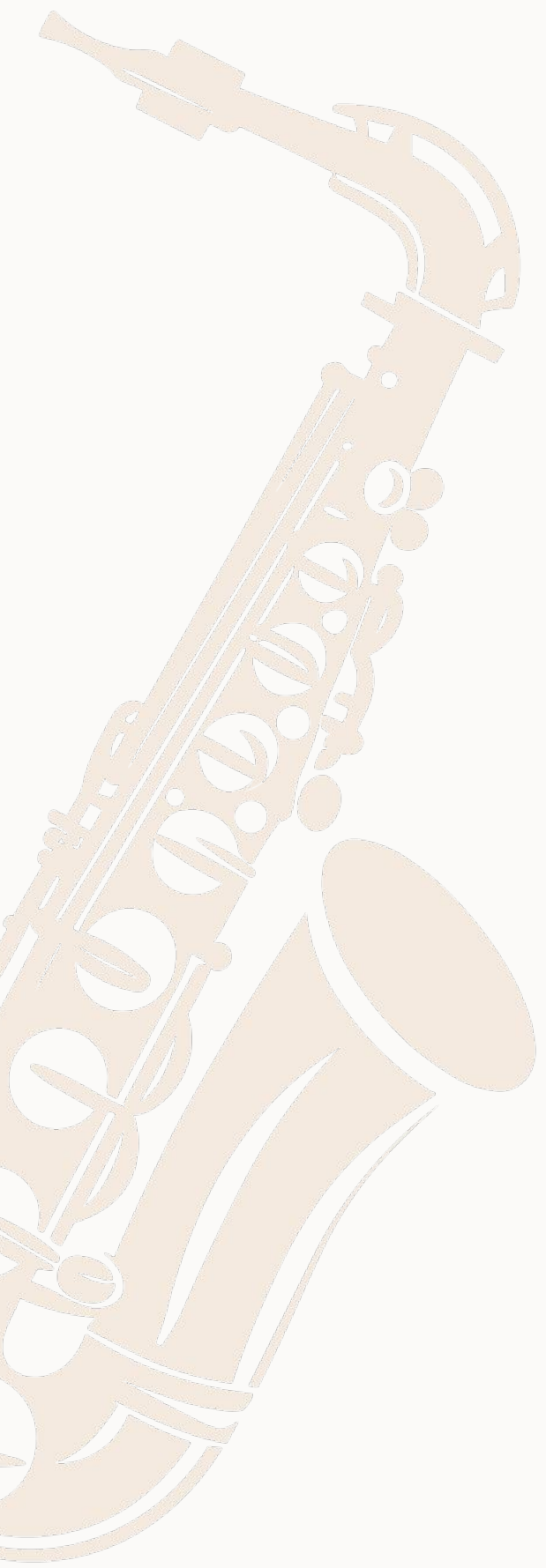
BEDRIJF 1

EERSTE INDRUK

KOMKOMMER GEVULD MET GROENTEN EN RICOTTA,
MET WASABI EN TOMATENPOEDER

AVOCADOMOUSSE MET ZALM

CARPACCIO VAN WAGYU OP EEN KROKANT
KOEKJE MET VIJGENCONFITUUR



by *Chef Tonio Greco*

— SAX & DINE MENU —



BEDRIJF 2

CONTEMPLATIE VAN
UITERLIJKE SCHOONHEID

CARPACCIO VAN GARNALEN MET EEN CRÈME
VAN BUFFELMOZZARELLA, KAVIAAR,
CITRUSGEL EN DILLE-INFUSIE



BEDRIJF 3



CONTEMPLATIE VAN
INNERLIJKE SCHOONHEID

BONBON MET EEN VERRASSING VAN 36 MAANDEN
OUDE PARMEZAANSE KAAS EN TARTAAR VAN
FASSONA-RUNDEVLEES



by *Chef Tonio Greco*



— SAX & DINE MENU —



BEDRIJF 4

DE LICHTHEID
VAN HET BESTAAN

TAGLIOLINI MET EEN MOUSSE VAN
ROBIOLA-KAAS, SCHUIM VAN WITTE WIJN EN
SEIZOENSGEBONDEN ZWARTE TRUFFEL

BEDRIJF 5

CONTEMPLATIE
VAN DE WAARHEID

IN BAROLO GESTOOFD RUNDVLEES
SCOTTONA OP AARDAPPELPUREE MET
GEFERMENTEERDE PADDENSTOELEN



by *Chef Tonio Greco*



— SAX & DINE MENU —



BEDRIJF 6

PRELUDIUM VAN VREUGDE

SORBET VAN FRANCIACORTA MET BASILICUM



BEDRIJF 7

ERVARING VAN GELUK

CHOCOLADEMOUSSE MET GEZOUTEN
KARAMEL EN FRAMBOZEN

PRIJS:

95 EURO PER PERSOON

WIJNARRANGEMENT:

48 EURO



by *Chef Tonio Greco*

ENKELE NUTTIGE AANBEVELINGEN OM UW DINER ONVERGETELIJK EN COMFORTABEL TE MAKEN:

KOM ALSTUBLIEFT OP TIJD

Dit diner is een reis die alle gasten samen beginnen en eindigen. Wij serveren de gerechten voor alle gasten tegelijk, waarbij we van de ene gang naar de andere gaan. Om niets te missen, raden wij u aan om 5 minuten voor aanvang van het diner aanwezig te zijn, zodat we u kunnen verwennen met een aperitief en een amuse.

SCHOONHEID EN COMFORT

In ons restaurant geldt een dresscode – smart casual. Wij willen vooral dat onze gasten zich comfortabel voelen. In een korte broek of T-shirt kunt u zich wellicht minder op uw gemak voelen tussen andere elegant geklede gasten.

GEUR BEÏNVLOEDT DE SMAAK

Een sterk geurende parfum kan de smaakervaring van de gerechten verstoren. Indien mogelijk, verzoeken wij u om geen sterke geuren te gebruiken of te kiezen voor een subtiele, neutrale geur.



by *Chef Tonio Greco*

Vadim Tkachuk is een uitzonderlijk getalenteerde saxofonist, afgestudeerd met grote onderscheiding aan de Koninklijke Conservatoria van Antwerpen en Brussel.

Als winnaar van talrijke internationale concoursen heeft Vadim als solist opgetreden met prestigieuze orkesten, waaronder het Belgische militaire orkest Belgische Gidsen in de grote zaal van het Koninklijk Conservatorium Brussel.

Hij is tevens ambassadeur van de vooraanstaande merken Yanagisawa Saxophones (Japan) en JLV Sound (Frankrijk).

