

DINING WITH THE STARS

01-30 SEPTEMBER 2024

Een maand lang dineren voor een zachte prijs
bij top restaurants in België!

**Hand crafted cocktail en 2 amuses
gevolgd door een 3-gangenmenu voor € 59 p.p.**

Reserveer uw tafel via
www.diningwiththestars.be
of bestel/reserveer vanaf 1 september
rechtstreeks bij onze bediening.

DINING WITH THE STARS

APERITIEF

HEAD BARTENDER YUNI HERREMANS STELT GRAAG ZIJN TWEE SIGNATURE APERO-COCKTAILS VOOR DIE BEGELEID ZULLEN WORDEN DOOR FIJNE AMUSES VAN CHEF VADIM VESTERS EN ZIJN TEAM.

Qui Rit

*St. Germain vlierbloesemlikeur, citroengras,
gember, passievrucht, limoen.*

of

Tournevis

Grey Goose vodka, sinaasappelsap, vijg, kaneel, citroen.

AMUSES

Kort gebakken coquille

Gerookte geitenkaas uit de kempen,
crème van rode biet en bieslook dressing.

Kroketje van Iberico ham

met gazpacho schuim

MONROE

VOORGERECHT

Tartaar van Saku Tonijn

Zoetzuur van daikon, kruidenslaatje en afgewerkt met ponzu vinaigrette en soy-mayo.

HOOFDGERECHT

Gebrande dorade royal

Vork geplette Nicola aardappel met extra vierge olijfolie en frisse groene kruiden. Verse ricotta met zachte sambal en afgewerkt met een beurre blanc met gepekeld citroen en piment d'espelett.

of

Picanha van kalf

Zacht gegaarde Belgische picanha met een fris tomatenslaatje, in ossewit gebakken verse frietjes, en huisgemaakte savora mayonaise.

Keuze uit Choronsaus of chimichurri boter.

Onze picanha wordt bij voorkeur rosé gebakken geserveerd.

DESSERT

Citrus-mandarijn delight

Zalig fris citrus dessert met citroen-yuzu crème, cookie crumble, mandarijnsorbet, krokante meringue en zachte muntolie.

MONROE

DINING WITH THE STARS
IS POWERED BY



AND LIQUIFIED BY OUR PARTNERS



MONROE