



Menu d'HIVER

Entrées

Aumonière croustillante de gambas marinées au gingembre et légumes croquants,
crème au cresson et poivre sauvage

ou

Mousse de foie gras au Calvados sur son disque feuilleté, billes de pommes Granny Smith,
noisettes grillées et caramel balsamique au sirop de Liège

ou

Mille-feuille de blini pomme de terre vitelotte au brie fondant et poires caramélisées sur son
lit de salade de blé et chips de betterave

Plats

Emincé de joue de bœuf confites au romarin, sauce aux pleurotes,
et sa tartelette tatin aux chicons

ou

Cannelloni d'escalope de veau grillé et farci aux aubergines et chorizo doux, coulis de tomates
romaines à l'origan et méli-mélo de pâtes tout en couleurs

ou

Filet de sandre cuit sur peau à l'huile d'olive infusé aux sésames grillés,
tombée de poireaux à la ciboulette et purée de butternut

Desserts

Buche tendre au chocolat noir et cœur de bananes en robe de chapelure de spéculoos
et sa crème anglaise au café

ou

Sphère de douceur de citron, cœur de pommes et cassis,
biscuit aux amandes et chocolat blanc

ou

Clafoutis tiède aux kiwis, vanille de Madagascar et zestes d'oranges sanguines

Menu 3-services	34 €
Entrée + Plat	28 €
Plat + Dessert	24 €
Plat	18 €

One 52 Restaurant - TVA BE0883.073.449

Rue François Gay 152 - 1150 Bruxelles - 02 613 27 00 - resto.one52@gmail.com