

Quentin Gallopyn

VICOMTÉ

Le Vicomté, c'est un équilibre subtil entre héritage et modernité.

Entre un lieu chargé d'histoire et une vision jeune, créative, tournée vers l'innovation.

Entre la rigueur que demande la gastronomie et la liberté de créer.

Chaque jour, je cherche cet équilibre.

Dans ma cuisine.

Dans les émotions que je peux transmettre.

Dans l'expérience que je veux faire vivre.

La lumière, l'eau, le mouvement...

Tout ici me rappelle qu'aucune création n'est jamais figée.

Elle évolue.

Elle se transforme.

Tout en restant fidèle à son identité.

C'est ça aujourd'hui, l'esprit du Vicomté.



Quentin Gallopyn

VICOMTÉ

MARBRURE

MENU EN 4 TEMPS (110€)
ACCORD CLASSIQUE (39€) · ACCORD PRESTIGE (76€)
SANS ALCOOL ADAPTÉS (28€)

Thon rouge Bluefin, Pomelo, Algue
Caviar +15€

Volaille de Bresse, Poireaux, Épinard

Bœuf Hereford
— OU —
Rouget Barbet
Chicon, Oignon, Bière IPA

Notre sélection de fromages
+15€ à la place du dessert · +20€ en plus du dessert

Kiwi, Yaourt, Coco, Mélisse
— OU —
Chocolat Dulcey, Café, Noisette, Miso Blanc

VICOMTÉ

SUMINAGASHI

MENU EN 6 TEMPS (130€)
ACCORD CLASSIQUE (58€) · ACCORD PRESTIGE (95€)
SANS ALCOOL ADAPTÉS (38€)

Thon rouge Bluefin, Pomelo, Algue
Caviar +15€

Saint-Jacques de Dieppe
Betterave, Carotte, Shiso
Caviar +15€

Volaille de Bresse, Poireaux, Épinard

Chevreuil, Foie gras, Champignon, Truffe

Bœuf Hereford
— OU —
Rouget Barbet
Chicon, Oignon, Bière IPA

Notre sélection de fromages
+15€ à la place du dessert · +20€ en plus du dessert

Kiwi, Yaourt, Coco, Mélisse
— OU —
Chocolat Dulcey, Café, Noisette, Miso Blanc

RESTAURANT

VICOMTÉ

— *La Carte* —

ENTRÉES

Thon rouge Bluefin, Pomelo, Algue *42€*

Saint-Jacques de Dieppe, Betterave, Carotte, Shiso *41€*

Volaille de Bresse, Poireaux, Épinard *39€*

Chevreuil, Foie gras, Champignon, Truffe *45€*

Bœuf Angus, Condiments de saison *34€ (Caviar +15€)*

Homard bleu, Pomme de terre, Caviar *65€*

Ris de veau, Moutarde, Légumes de saison *53€*

PLATS

Bœuf Hereford, Chicon, Oignon, Bière IPA *54€*

Rouget Barbet, Chicon, Oignon, Bière IPA *54€*

Bœuf sélection, Accompagnements de saison, pour 2 personnes *95€*

FROMAGES & DESSERTS

Chariot de fromages « sélection » *20€*

Kiwi, Yaourt, Coco, Mélisse *17€*

Chocolat Dulcey, Café, Noisette, Miso Blanc *17€*

Dame blanche, Glace vanille tournée minute, Chocolat chaud *16€*

Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à notre équipe.

VICOMTÉ

— *Nos formules* —

BUSINESS LUNCH

Uniquement le midi en semaine

3 temps : entrée, plat, dessert *55€*

Vins adaptés 24€ · Sans alcool 18€

Notre sélection de fromages

+15€ à la place du dessert · +20€ en plus du dessert

MENU JEUNE GASTRONOME

Moins de 30 ans, uniquement mercredi et jeudi soir

3 temps, vins adaptés ou accord sans alcool *80€*

1 soft par personne, café ou thé

FORMULES AVEC NUITÉE POUR 2 PERSONNES

Menu 4 temps, nuitée et petit-déjeuner *355€*

Menu 6 temps, nuitée et petit-déjeuner *385€*

Menu 4 temps, nuitée romance et petit-déjeuner *385€*

Menu 6 temps, nuitée romance et petit-déjeuner *415€*

WWW.LEVICOMTE.BE · +32 (0)69 22 16 89

MIDI : JEUDI, VENDREDI, DIMANCHE

SOIR : MERCREDI À SAMEDI