



NÖEL À THE IRIS

€99 par personne

Burrata écrasée, Homard, Soja, Noisettes

Crudo de bœuf maturé, Fromage blanc, Râpé de truffe noire

Carpaccio de gambero rosso, Mousse d'avocat, Gel de citron,

Copeaux de fenouil

Œuf parfait cuit à 64°, Crevettes grises,

Mousseline au vinaigre à sushi

Fondant de veau, Champignons, Crumble céleri et noisettes

Bûchette de Noël

Café

45 € Vins sélectionnés par notre sommelier (1 verre par plat)

Eaux plates et pétillantes

35€ - Package MOCKTAIL HIVER

ou

Vin « à la carte »

Contact & reservation

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be



CHRISTMAS AT THE IRIS

€99 per person

Crushed burrata, Lobster, Soy, Hazelnuts

Matured beef crudo, Cottage cheese, Grated black truffle

Gambero rosso carpaccio, Avocado mousse, Lemon gel,

Fennel shavings

Perfect egg cooked at 64°, Gray shrimp,

Sushi vinegar mousseline

Veal fondant, Mushrooms, Celery and hazelnut crumble

Christmas cake

Coffee

€45 / Wines selected by our sommelier (1 glass per course) / Still and sparkling waters (this package does not include the aperitif)

WINTER MOCKTAIL Package @ €35

Or

"A la carte" wine

Contact & booking

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be



KERST BIJ THE IRIS

€99 per persoon

Gemalen burrata, Kreeft, Soja, Hazelnoten

Crudo van gerijpt rundvlees, Kwark, Geraspte zwarte truffel

Gambero rosso carpaccio, Avocadomousse, Citroengel,

Venkelschaafsel

Perfect ei gekookt op 64°, Grijze garnalen, Sushiazijnmousseline

Kalfsfondant, Champignons,

Crumble van bleekselderij en hazelnoot

Kerst gebak

Koffie

€ 45 / Door onze sommelier geselecteerde wijnen (1 glas per gang) / Plat en bruisend water (dit pakket is exclusief aperitief)

WINTER MOCKTAIL-pakket @ € 35

Of

"A la carte" wijn

Contact & boeken

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be



CHRISTMAS AT THE IRIS

€99 per person

Crushed burrata, Lobster, Soy, Hazelnuts

Matured beef crudo, Cottage cheese, Grated black truffle

Gambero rosso carpaccio, Avocado mousse, Lemon gel,
Fennel shavings

Perfect egg cooked at 64°, Gray shrimp,
Sushi vinegar mousseline

Veal fondant, Mushrooms, Celery and hazelnut crumble

Christmas cake

Coffee

€45 – Wines selected by our sommelier (1 glass per course)

Still and sparkling waters

€35 – WINTER MOCKTAIL Package

Or

“A la carte” wine

Contact & reservation

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be



KERST BIJ THE IRIS

€99 per persoon

Gemalen burrata, Kreeft, Soja, Hazelnoten

Crudo van gerijpt rundvlees, Kwark, Geraspte zwarte truffel

Gambero rosso carpaccio, Avocadomousse, Citroengel,

Venkelschaafsel

Perfect ei gekookt op 64°, Grijs garnalen, Sushiazijnmousseline

Kalfsfondant, Champignons,

Crumble van bleekselderij en hazelnoot

Kerst gebak

Koffie

€ 45 – Door onze sommelier geselecteerde wijnen (1 glas per gang) / Plat en bruisend water

€35 – WINTER MOCKTAIL-pakket

Of

“A la carte” wijn

Contact & reservation

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be