



NEW YEARS AT THE IRIS

€160 par personne

Mozzarella, Caviar, Huile au citron

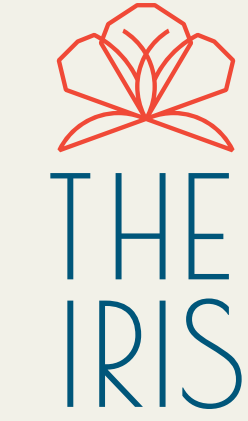
Tartare de bœuf maturé et fumé, Mousseline au vinaigre à sushi

« Cannelloni » de noix de Saint-Jacques, Fruits de la passion,

Aneth

Œuf parfait cuit à 64°, Champignons sautés, Râpé de truffe noire

Croquette de homard, Coulis de persil frit, Gel de citron



Suprême de pintadeau, Morilles farcies, Jus au café

Financier praliné, Citron

Café

Contact & reservation

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be

NEW YEARS AT THE IRIS

€160 per person

Mozzarella, Caviar, Lemon Oil

Matured and smoked beef tartare, Sushi vinegar muslin

“Cannelloni” of scallops, Passion fruit, Dill

Perfect egg cooked at 64°, Sautéed mushrooms, Grated black truffle

Lobster Croquette, Fried Parsley Coulis, Lemon Gel

Guinea fowl supreme, Stuffed morels, Coffee jus

Financier praline, Lemon

Coffee

Contact & booking

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be



NEW YEARS AT THE IRIS

€160 per persoon

Mozzarella, Kaviaar, Citroenolie

Gerijpte en gerookte rundertartaar, Sushi azijn mousseline

“Cannelloni” van coquilles, Passievrucht, Dille

Perfect ei gekookt op 64°, Gebakken champignons, Geraspte

zwarte truffel

Kreeft Kroket, Gebakken Peterselie Coulis, Citroen Gel

Parelhoen supreme, Gevulde morieljes, Koffie jus



Financier praline, Citroen

Koffie

Contact & boeken

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be