



A la carte

Crystal Lounge: zomerse rosés

donderdag 16 juni 2011 - (rvh) - Het terras van de Crystal Lounge, in een decor uitgedacht door Antoine Pinto, wordt ook deze zomer een moderne ruimte met kleurrijke bloemperken en een prachtige rustgevende fontein. Een oase waar de gasten heerlijk kunnen ontspannen en tegelijkertijd genieten van de fijne keuken van top-chef Tjaco Van Eijcken.



Het terras van de Crystal Lounge is een mooie verruiming van het restaurant en biedt temidden het hotel een verrassende locatie waar men weinig last heeft van de drukke van aanpalende lanen. De kleine knusse salons met zorgvuldig geselecteerde meubelen vormen een meesterlijk decor waarin het zomermenu van chef-kok Tjaco van Eijcken, bestaande uit sublieme verfijnde gerechten, naar hartelust kan worden gedegusteerd. Bovendien staat het terras open voor een lekker drankje, een cocktail of een milkshake, kortom de gedroomde locatie om even op adem te komen. Wie dol is op cocktails heeft de keuze uit een lange lijst vol smaaksensaties. Zo is er de verleidelijke Cointreaupolitan, die geïnspireerd is op de moleculaire keuken, en geserveerd wordt met heuse 'pareltjes' Cointreau.

Subtiliteit is ongetwijfeld een van de eigenschappen die Tjaco bij zijn leermeester Alain Ducasse in Parijs heeft opgestoken; vaardigheid die hem niet alleen in Parijs respect opbracht, maar die eveneens werd geapprecieerd tijdens Tjaco's verblijf in Hong Kong. Hij bewerkt ook nu weer de klassiekers van de Franse keuken en geeft ze door middel van

Ads door Google

- [Keuken](#)
- [Indische Gerechten](#)
- [Snel Gerechten](#)
- [Loire Wijnen](#)
- [Next 125 Keuken](#)

exclusieve kruiden die hij meebracht tijdens zijn verre reizen, een subtiele en exotische toets.

Tjaco's creativiteit wordt dit jaar extra in het daglicht geplaatst door een assortiment roséwijnen uit Zuidfranse wijngaarden. Roséwijn wordt makkelijk met vrouwelijkheid verweven en lijkt een drank bij uitstek voor vrouwen. Daarom worden dit jaar enkel roséwijnen gepresenteerd die het werk zijn van vrouwelijke wijnbouwsters, een actie die het terras een fijnzinnig extra zonnig en zomers kader moet meegeven.

De wijnen van Château des Eoliers van wijnbouwster Fanie Fères dragen het symbool van Aeolus, de god van de wind, die beschermer is van de regio. De wijnbouw in Les Eoliers, groeit hierdoor uit tot een passie en mentaliteit. De drie keuzewijnen zijn een 'Gris des Eoliers' met finesse en elegantie; een 'Esclarmonde', een eerbetoon aan een legendarische vrouw, een cuvée met bloemig bouquet en sierlijkheid. De derde wijn is de 'OG aux paillettes d'Or': een nieuw soort schuimwijn op basis van carbonatie, een verfijnde en elegante wijn van Grenachedruiven met kleine goudvlokjes.

De wijnen van het Domaine de la Croix op het schiereiland Saint Tropez van Pascale Andrieux, bezorgen de liefhebbers een zachte geraffineerde afdrank. De 'Cuvée Eloge', cru classé heeft een bleekroze robe met fijne neus van rozen en aroma's van perzik. De 'Cuvée Irrésistible' is iets krachtiger met duidelijke mineraliteit en past perfect bij de Aziatische keuken, terwijl de 'Bastide Blanche' tenslotte zijn fruitige en delicate neus koppelt aan een robuust en stevig mondgevoel en zijdeachtige aroma's.

De wijnen van Château de Saint Martin van Adeline de Barry, stellen de vrouw absoluut centraal. Deze wijngaard kan bogen op een traditie van 250 jaar vrouwelijke wijnbouw, nagenoeg een exclusiviteit in Frankrijk. Op deze terreinen in Taradeau, department Var, wordt al 2000 jaar ononderbroken wijn gemaakt, eerst door de Romeinen, nadien door de monniken van Lerins, verhaal dat in een klank- en lichtspel wordt geïllustreerd. Château de Saint Martin is sinds 1955 een van de weinige Crus Classées van de Côtes de Provence.

Adeline's trio bestaat uit de 'Eternelle Favorite', een fonkelende wijn met fruitige toetsen, zeer zacht en zeer aromatisch, bijna sensueel. De 'Château Saint Martin Grande Réserve' heeft een frisse, fruitige smaak en wordt aanbevolen bij wit vlees, jong lam en zalm. Een wijn om op elk moment van de dag te drinken is de 'Cuvée Contesse Vieilles Vignes', van wijnstokken van minstens 80 jaar, die een mooie bleekgouden robe met zilveren accenten vertoont. De sterke aroma's van witte bloemen worden, weliswaar met een minerale toets, zijdezacht op de tong en bieden een afdrank van witte peper.

Dit wijnessortiment geeft de menukaart van Tjaco met verrukkelijke salades zoals de Salade gourmet met gerookte eend, witte asperges en geraspte truffel Tuber Aestivum, maar ook heerlijke, knapperige wraps gevuld met kip of krab. Als nagerecht o.m. een sorbet 'So Louise' op basis van citroen en rode vruchten met coulis, slagroom en bladgoud.

Voor de degustatie van het zomermenu kozen we voor een gepocheerde kalfsfilet met tonijnsaus, selderij en kapers, een voorgerecht waarbij Tjaco zijn fantasie de vrije loopt liet, facet dat uitgroeide tot een evenwichtig, smaakvol gerecht met leuke snoepjes. Het hoofdgerecht werd een op vel gebakken zeebaars, geprakte aardappel met saffraan en artisjok in twee texturen. Een combinatie van zon en zee waarbij de zomerse roséwijnen behoorlijk scoorden.

Afsluiten met chocolade en framboos wordt met de goudschilfers van de OG een lekkernij om uit te waaien op een zonnig terras maar evengoed aan de kabbelende zandstranden.

Crystal Lounge - Sofitel Brussels Le Louise - Guldenvlieslaan 40 - 1050 Brussel
Tel.: 02 519 61 44 - www.crystallounge.be
Brunch op zondag van 11u30 tot 15 uur met kinderanimatie - 49€

Elke dag geopend van 12.00 tot 14.30 u en van 19.00 tot 22.30 u behalve op zaterdagmiddag

Lounge Bar: elke dag geopend van 10.00 tot 1.00 u.

Culinaire commentaren:

6 minutes:

3 minuten (originaliteit – interieur – sfeer - kinderanimatie)

Michelin:

aantrekkelijke kaart

stijlvolle inrichting

fooding-ambiance

verzameling karaffen uit Val-St-Lambert

Delta:

luxueuze en geraffineerde inrichting

hedendaagse kaart

verzorgde gerechten

lepelbare gelei- en moussevarianten

Korting bij Restaurants

Tot wel 70% korting ontvangen bij Restaurants in uw stad!

www.GROUPON.be/_Restaurants