



## Le Brugmann, un hôtel de maître agrémenté d'une magnifique terrasse-jardin

Derrière la jolie façade de cette maison toute blanche, se niche l'une des plus belles terrasses de Bruxelles, à la fois élégante et bucolique. De jolies tables juponnées de nappes blanches, un jardin accueillant pour ce restaurant qui est aussi devenu au fil des années une adresse gastronomique. À l'intérieur, une décoration contemporaine signée par l'architecte Annie Mesmin et un chef au CV prestigieux sont les principaux ingrédients du succès de cette maison. Le chef Matthias Van Eeno, dont le grand-père paternel était ostendais et a ouvert La Cravache d'Or à Bruxelles, affiche un CV prestigieux. Il a notamment travaillé au Lucas Carton (Paris) au côté d'Alain Sende-rens, au Relais & Châteaux Le Mas Candille (Mougins), à L'Opéra Garnier (Paris), etc. Aujourd'hui c'est avec talent et enthousiasme qu'il imagine la carte du Brugmann. « Un restaurant, c'est comme un navire, c'est toute une équipe ». Ici, les assiettes sont généreuses et les produits de saison. Le menu gastronomique - 9 services - 128€ - est une

parfaite illustration du talent du chef. On démarre avec quelques mises en bouche avant un Œuf mimosa au caviar, suivi d'un plat d'une très grande fraîcheur, un Thon rouge, sorbet à l'abricot, gelée de curry vert, meringue curry madras avant les Nobashi croustillantes et son chou Pakchoï, sauce et condiment thaï. Ensuite place à une merveille en saveurs, la Raviole de foie gras, cappuccino de truffes et son coulis de framboises... un trou normand et on enchaîne avec un Poulpe en tempura avant de se laisser tenter par les fromages et un joli trio de desserts. À la fois léger et savoureux !

Avenue Brugmann, 54/56 – 1170 Bruxelles  
(Forest) – T +32(0)2 880 55 54

[www.brugmann.com](http://www.brugmann.com)

Le restaurant est ouvert tous les jours  
(dimanche compris sauf lundi et mardi midi)  
de 12 h à 14 h30 et de 19 h à 22 h30.  
Service voiturier midi et soir.



© Triptyque