

# MENU DEGUSTAZIONE

165€ - ACCORD VINS 80€

Granchio, melograno, ibisco, tè affumicato, coriandolo, mela, sedano, caviale  
Tourteau, grenade, hibiscus, thé fumé, coriandre vietnamienne, pomme, céleri, caviar

Tagliolini al tartufo nero  
Tagliolini à la truffe noire

Cous cous, triglia, seppia, cozze, gambero rosso, artemisia, menta, harissa, limone di Amalfi  
Couscous, rouget, seiche, moules, gambero rosso, armoise, menthe, harissa, citron d'Amalfi

Wagyu, Chimichurri, peperone, friggirelli, nocciole, capperi, acciughe, Quartirolo, purea "JR"  
Wagyu, Chimichurri, poivron rouge, friggirelli, noisettes, câpres, anchois, Quartirolo, purée "JR"

\* Fragole, Genmaicha, calendula, Franciacorta  
\* Fraise, Genmaicha, tagète, Franciacorta

# MENU SENSORIALE

190€ - ACCORD VINS 95€

Granchio, melograno, ibisco, tè affumicato, coriandolo, mela, sedano, caviale  
Tourteau, grenade, hibiscus, thé fumé, coriandre vietnamienne, pomme, céleri, caviar

Carciofi, crostacei, Spianata, caffè, cacao, Vadouvan, Amaretto, levistico, limone di Amalfi  
Artichauts, coquillages, Spianata, café, cacao, Vadouvan, Amaretto, livèche, citron d'Amalfi

Tagliolini al tartufo nero  
Tagliolini à la truffe noire

Astice blu, bernese, lamponi, sesamo nero, zucchine, basilico, Stracchino, lime  
Homard bleu, béarnaise, framboises, sésame noir, courgettes, basilic, Stracchino, citron vert

Maiale, birra bianca, rosa, gelsomino, albicocche, bietole, cipolle, pancetta, finferli  
Cochon, bière blanche, rose, jasmin, abricots, blettes, oignons, pancetta, girolles

\* Cioccolato Andoa 70%, Peperone crusco, Miso, Grano Saraceno, Olio d'oliva  
\* Chocolat Andoa 70%, Peperone crusco, Miso, Sarasin, huile d'olive

## **Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table**

\* Notre sélection de fromages italiens  
En remplacement du dessert : supplément 10  
En supplément du dessert : supplément 18

*Menu végétarien sur demande*

Chef de cuisine : Louis Verstrepen

## ANTIPASTI

Granchio, melograno, ibisco, tè affumicato, coriandolo, mela, sedano, caviale 71

Tourteau, grenade, hibiscus, thé fumé, coriandre vietnamienne, pomme, céleri, caviar

Carciofi, crostacei, Spianata, caffè, cacao, Vadouvan, Amaretto, levistico, limone di Amalfi 49

Artichauts, coquillages, Spianata, café, cacao, Vadouvan, Amaretto, livèche, citron d'Amalfi

## PRIMI PIATTI

Tagliolini al tartufo nero 48 / 58

Tagliolini à la truffe noire

## SECONDI PIATTI

Astice blu, bernese, lamponi, sesamo nero, zucchine, basilico, Stracchino, lime 78 / 140

Homard bleu, béarnaise, framboises, sésame noir, courgettes, basilic, Stracchino, citron vert

Cous cous, triglia, seppia, cozze, gambero rosso, artemisia, menta, harissa, limone di Amalfi 69

Couscous, rouget, seiche, moules, gambero rosso, armoise, menthe, harissa, citron d'Amalfi

Maiale, birra bianca, rosa, gelsomino, albicocche, bietole, cipolle, pancetta, finferli 71

Cochon, bière blanche, rose, jasmin, abricots, blettes, oignons, pancetta, girolles

Wagyu, Chimichurri, peperone, friggirelli, nocciole, capperi, acciughe, Quartirolo, purea "JR" 74

Wagyu, Chimichurri, poivron rouge, friggirelli, noisettes, câpres, anchois, Quartirolo, purée "JR"

*Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :*

*Gluten, lactose, arachide, soja. En cas d'allergie, veuillez nous en avertir*

## DOLCI & FORMAGGI

Tiramisù, interpretazione al fior d'arancio e Whisky Bourbon 18  
Tiramisu, interprétation à la fleur d'oranger et Whisky Bourbon

\* Fragole, Genmaicha, calendula, Franciacorta 18

\* Fraises, Genmaicha, tagette, Franciacorta

\* Cioccolato Andoa 70%, Peperone crusco, Miso, Grano Saraceno, Olio d'oliva 18  
Chocolat Andoa 70%, Pepperone crusco, Miso, Sarasin, huile d'olive

La nostra selezione di formaggi italiani 24

Notre sélection de fromages italiens

Abbinamento « Marsala » 25

Accord « Marsala »

## MENU BUSINESS LUNCH (du mardi au vendredi)

**3 SERVICES** (selon l'inspiration du chef) - **65€** - **Accord vins 45€**

**4 SERVICES** (avec les Tagliolini à la truffe noire) - **95€** - **Accord vins 60€**

**Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table**

Notre sélection de fromages italiens

En remplacement du dessert : supplément 10€

En supplément du dessert : supplément 18€

*Menu végétarien sur demande*