

MENU DEGUSTAZIONE

170€ - ACCORD VINS 80€

Caviale, salmone, cavolfiore, tuorlo d'uovo, caffè, cumino, semi di coriandolo, maracuja
Caviar, saumon, chou-fleur, jaune d'oeuf, café, cumin, graine de coriandre, maracuja

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Rombo, gamberi, ostrica, cime di rapa, camomilla, noce moscata, Marsala, combava
Turbot, crevettes, huître, cime di rapa, camomille, muscade, Marsala, combava, herbes marines

Quaglia "Ortolano", fichi, barbabietole, crespini, Peket, ginepro
Caille "Ortolan", figue, betteraves, épine-vinette, Peket, genièvre

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

MENU SENSORIALE

190€ - ACCORD VINS 95€

Caviale, salmone, cavolfiore, tuorlo d'uovo, caffè, cumino, semi di coriandolo, maracuja
Caviar, saumon, chou-fleur, jaune d'oeuf, café, cumin, graine de coriandre, maracuja

Abalone, dashi, funghi, tartufo, germogli di soia, pecorino, salvia, salicornia
Ormeau, dashi, champignon, truffe, germes de soja, Pecorino, sauge, salicorne

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

Agnello, Gin, abete, lattuga, sucrina, acciughe, pinoli, Cacioricotta, bergamotto
Agneau, Gin, sapin, laitue, sucrine, anchois, pignons de pin, Cacioricotta, bergamote

* 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

Caviale, salmone, cavolfiore, tuorlo d'uovo, caffè, cumino, semi di coriandolo, maracuja 71
Caviar, saumon, chou-fleur, jaune d'oeuf, café, cumin, graine de coriandre, maracuja

Abalone, dashi, funghi, tartufo, germogli di soia, pecorino, salvia, salicornia 54
Ormeau, dashi, champignon, truffe, germes de soja, Pecorino, sauge, salicorne

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 76 / 140
Homard bleu, béarnaise, framboises, sésame noir, courgettes, basilic, Stracchino, citron vert

Rombo, gamberi, ostrica, cime di rapa, camomilla, noce moscata, Marsala, combava 78 / 148
Turbot, crevettes, huître, cime di rapa, camomille, muscade, Marsala, combava, herbes marines

Quaglia "Ortolano", fichi, barbabietole, crespini, Peket, ginepro 71
Caille "Ortolan", figue, betteraves, épine-vinette, Peket, genièvre

Agnello, Gin, abete, lattuga, sucrina, acciughe, pinoli, Cacioricotta, bergamotto 74
Agneau, Gin, sapin, laitue, sucrine, anchois, pignons de pin, Cacioricotta, bergamote

*Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, lactose, arachide, soja. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir*

DOLCI & FORMAGGI

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