

MENU DEGUSTAZIONE

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

Agnello, Gin, abete, lattuga, sucrina, acciughe, pinoli, Cacioricotta, bergamotto

Agneau, Gin, sapin, laitue, sucrine, anchois, pignons de pin, Cacioricotta, bergamote

* Mango, cocco, riso, gelsomino, menta, lime, zenzero, peperoncino di Espelette

* Mangue, coco, riz, jasmin, menthe, citron vert, gingembre, piment d'Espelette

Menu en 5 services 170€

ACCORD VINS 80€

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

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

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

MENU SENSORIALE

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

Gambero rosso, scorzonera, tuberina, topinambur, Kombu, plancton, Geranio, shiso, pimpinella

Gambero rosso, salsifis, crosnes, topinambour, Kombu, plancton, Géranium, shiso, pimprenelle

Lepre, pastinaca, Montenegro, Gochujang, dragoncello, Panettone, pistacchi, Colonnata, Opalys

Lièvre, panais, Montenegro, Gochujang, estragon, Panettone, pistache, Colonnata, Opalys

* Cioccolato Andoa 70%, Peperone crusco, miso, grano saraceno, Olio d'oliva

* Chocolat Andoa 70%, Peperone crusco, miso, sarasin, huile d'olive

Menu en 6 services 190€

ACCORD VINS 95€

* Notre sélection de fromages italiens

En remplacement du dessert : supplément 10

En supplément du dessert : supplément 18

Menu végétarien sur demande

Chef de cuisine: Verstrepen Louis

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

Gambero rosso, scorzonera, tuberina, topinambur, Kombu, plancton, Geranio, shiso, pimpinella 68
Gambero rosso, salsifis, crosnes, topinambour, Kombu, plancton, Géranium, shiso, pimprenelle

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

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

Lepre, pastinaca, Montenegro, Gochujang, dragoncello, Panettone, pistacchi, Colonnata, Opalys 71
Lièvre, panais, Montenegro, Gochujang, estragon, Panettone, pistache, Colonnata, Opalys

DOLCI & FORMAGGI

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

Mango, cocco, riso, gelsomino, menta, lime, zenzero, peperoncino di Espelette 18
Mangue, coco, riz, jasmin, menthe, citron vert, gingembre, piment d'Espelette

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 LUNCH

(du mardi au vendredi)

Salmon, coriandolo vietnamita, cavolfiore, melba
Saumon, coriandre Vietnamienne, choux fleur, melba

* Tagliolini al tartufo nero

Tagliolini à la truffe noire

Triglia, cozze, fregola, carote, olive Taggiasche verbena
Rouget, moules, fregola, carottes, olives Taggiasche, verveine

Fichi, vino rosso, aceto balsamico, vaniglia, arlette
Figs, vin rouge, vinaigre de balsamique, vanille, arlette

3 SERVICES - 65€ - Accord vins 45€

* 4 SERVICES - 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

