

MENU DEGUSTAZIONE

Branzino, ricci di mare, mais, rosmarino, coriandolo, citronella, ananas, acai, aji panca, lime

Bar, oursin, maïs, romarin, coriandre, citronnelle, ananas, acaï, aji panca, citron vert

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

Fegato di vitello alla veneziana, tartufo, caffè, cardamomo, maggiorana, Fontina, limone di Amalfi

Foie de veau à la Vénitienne, truffe, café, cardamome, marjolaine, Fontina, citron d'Amalfi

* 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

Chef de cuisine : Verstrepen Louis

MENU SENSORIALE

Branzino, ricci di mare, mais, rosmarino, coriandolo, citronella, ananas, acai, aji panca, lime

Bar, oursin, maïs, romarin, coriandre, citronnelle, ananas, acai, aji panca, citron vert

Capesante, carote, mandarini, gelsomino, pepe di Penja, olive Taggiasche, basilico

Saint-Jacques, carottes, mandarines, jasmin, poivre Penja, olive Taggiasche, basilic

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

Piccione, anguilla affumicata, cicoria, cannella cassia, pepe rosa, mela, sidro, miso, noci

Pigeon, anguille fumée, chicon, cannelle cassia, baie rose, pomme, cidre, miso, noix

* 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

Branzino, ricci di mare, mais, rosmarino, coriandolo, citronella, ananas, acai, aji panca, lime 71
Bar, oursin, maïs, romarin, coriandre, citronnelle, ananas, acaï, aji panca, citron vert

Capesante, carote, mandarini, gelsomino, pepe di Penja, olive Taggiasche, basilico 56
Saint-Jacques, carottes, mandarines, jasmin, poivre Penja, olive Taggiasche, basilic

PRIMI PIATTI

Tagliolini al tartufo nero 48 / 62
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

Fegato di vitello alla veneziana, tartufo, caffè, cardamomo, maggiorana, Fontina, limone 68
Foie de veau à la Vénitienne, truffe, café, cardamome, marjolaine, Fontina, citron d'Amalfi

Piccione, anguilla affumicata, cicoria, cannella cassia, pepe rosa, mela, sidro, miso, noci 76
Pigeon, anguille fumée, chicon, cannelle cassia, baie rose, pomme, cidre, miso, noix

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%, Peppercorn crusco, miso, Sarasin, huile d'olive

La nostra selezione di formaggi italiani 24

Notre sélection de fromages italiens

Abbinamento « Marsala » 25

Accord « Marsala »