

MENÙ DEGUSTAZIONE

Huitre Gillardeau, asperges, Guanciale, shiso, yaourt, rose, parmesan, pistaches di Bronte, bergamote

Tagliolini à la truffe noire

Saint-Pierre, queue de bœuf, moelle, navet, shiitakés, yuzu, sésame, persil, maniguette

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

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

Menu en 5 services 170€

ACCORD VINS 80€

* Notre sélection de fromages italiens

En remplacement du dessert : supplément 10€

En supplément du dessert : supplément 18€

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