

MENÙ SENSORIALE

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

Seiche, artichaut, Lardello, poutargue, safran, laurier, persil, citron d'Amalfi

Tagliolini à la truffe noire

Maquereau, tomate, mûres, myrtilles, lemon myrtle, origan

Coquelet, poivron, amarena, Saké, coco, cacao, sauge

* Champignons, dulce, ail noir, oignons, noisettes du Piémont, géranium

Menu en 6 services 180€

ACCORD VINS 95€

* 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