

MENÙ DEGUSTAZIONE

Haricots verts, couteaux, caviar, Stracciatella, olives Taggiasche, kiwi, Chartreuse, armoise

Tagliolini à la truffe noire

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

Ris de veau, petit pois, plancton, La Tur, sapin, mélilot, citron d'Amalfi, champignons

* Betterave, litchi, framboise, ubé, thé noir, hibiscus

Menu en 5 services 160€

ACCORD VINS 75€

* 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 avertir

Chef de cuisine : Verstrepen Louis