

MENÙ SENSORIALE

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

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

Tagliolini à la truffe noire

Rouget, foie gras, betterave, livèche, poivre Uda

Porcelet, Limoncello, camomille, courgette, graine de moutarde

* Banane, vanille, jasmin, yuzu

Menu en 6 services 180€

ACCORD VINS 85€

* 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