

MENU DEGUSTAZIONE

170€ - ACCORD VINS 80€

Salmone, caviale, cavolfiore, tuorlo d'uovo, cumino, semi di coriandolo, maracuja
Saumon, caviar, chou-fleur, jaune d'oeuf, cumin, graine de coriandre, maracuja

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Cous cous, triglia, seppia, cozze, gambero rosso, artemisia, menta, harissa, limone di Amalfi
Couscous, rouget, seiche, moules, gambero rosso, armoise, menthe, harissa, citron d'Amalfi

Quaglia "Ortolano", fichi, barbabietole, crespini, Peket, ginepro
Caille "Ortolan", figue, betteraves, épines vinette, Peket, genièvre

* Fragole, Genmaicha, calendula, Franciacorta
* Fraise, Genmaicha, tagète, Franciacorta

MENU SENSORIALE

190€ - ACCORD VINS 95€

Salmone, caviale, cavolfiore, tuorlo d'uovo, cumino, semi di coriandolo, maracuja
Saumon, caviar, chou-fleur, jaune d'oeuf, cumin, graine de coriandre, maracuja

Carciofi, crostacei, Spianata, caffè, cacao, Vadouvan, Amaretto, levistico, limone di Amalfi
Artichauts, coquillages, Spianata, café, cacao, Vadouvan, Amaretto, livèche, citron d'Amalfi

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Astice blu, bernese, lamponi, sesamo nero, zucchine, basilico, Stracchino, lime
Homard bleu, béarnaise, framboises, sésame noir, courgettes, basilic, Stracchino, citron vert

Agnello, Gin, abete, lattuga, sucrina, acciughe, pinoli, Cacioricotta, bergamotto
Agneau, Gin, sapin, laitue, sucrine, anchois, pignons de pin, Cacioricotta, bergamote

* Cioccolato Andoa 70%, Peperone crusco, Miso, Grano Saraceno, Olio d'oliva
* Chocolat Andoa 70%, Peperone crusco, Miso, Sarasin, huile d'olive

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

* Notre sélection de fromages italiens
En remplacement du dessert : supplément 10
En supplément du dessert : supplément 18

Menu végétarien sur demande

Chef de cuisine : Louis Verstrepen

ANTIPASTI

Salmone, caviale, cavolfiore, tuorlo d'uovo, cumino, semi di coriandolo, maracuja 71

Saumon, caviar, chou-fleur, jaune d'oeuf, cumin, graine de coriandre, maracuja

Carciofi, crostacei, Spianata, caffè, cacao, Vadouvan, Amaretto, levistico, limone di Amalfi 49

Artichauts, coquillages, Spianata, café, cacao, Vadouvan, Amaretto, livèche, citron d'Amalfi

PRIMI PIATTI

Tagliolini al tartufo nero 48 / 58

Tagliolini à la truffe noire

SECONDI PIATTI

Astice blu, bernese, lamponi, sesamo nero, zucchine, basilico, Stracchino, lime 78 / 140

Homard bleu, béarnaise, framboises, sésame noir, courgettes, basilic, Stracchino, citron vert

Cous cous, triglia, seppia, cozze, gambero rosso, artemisia, menta, harissa, limone di Amalfi 69

Couscous, rouget, seiche, moules, gambero rosso, armoise, menthe, harissa, citron d'Amalfi

Quaglia "Ortolano", fichi, barbabietole, crespini, Peket, ginepro 71

Caille "Ortolan", figue, betteraves, épines vinette, Peket, genièvre

Agnello, Gin, abete, lattuga, sucrina, acciughe, pinoli, Cacioricotta, bergamotto 74

Agneau, Gin, sapin, laitue, sucrine, anchois, pignons de pin, Cacioricotta, bergamote

*Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, lactose, arachide, soja. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir*

DOLCI & FORMAGGI

Tiramisù, interpretazione al fior d'arancio e Whisky Bourbon 18

Tiramisu, interprétation à la fleur d'oranger et Whisky Bourbon

* Fragole, Genmaicha, calendula, Franciacorta 18

* Fraises, Genmaicha, tagette, Franciacorta

* Cioccolato Andoa 70%, Peperone crusco, Miso, Grano Saraceno, Olio d'oliva 18

Chocolat Andoa 70%, Pepperone crusco, Miso, Sarasin, huile d'olive

La nostra selezione di formaggi italiani 24

Notre sélection de fromages italiens

Abbinamento « Marsala » 25

Accord « Marsala »

MENU BUSINESS LUNCH (du mardi au vendredi)

3 SERVICES (selon l'inspiration du chef) - **65€** - **Accord vins 45€**

4 SERVICES (avec les Tagliolini à la truffe noire) - **95€** - **Accord vins 60€**

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

Notre sélection de fromages italiens

En remplacement du dessert : supplément 10€

En supplément du dessert : supplément 18€

Menu végétarien sur demande