




# m.

## À LA CARTE !

### ENTRÉES - STARTERS

- ASPERGES BLANCHES, sabayon petit pois, guanciale, oeuf parfait** 19€  
White asparagus, pea sabayon, guanciale, soft-cooked egg
-  **ARTICHAUT CONFIT «cacio e pepe», pecorino, poivre noir** 18€  
Confit artichoke «cacio e pepe», pecorino cheese, black pepper
- SAUMON GRAVLAX, crème aigre kosho-yuzu, légumes pickles** 19€  
Gravlax salmon, kosho-yuzu sour cream, pickled vegetables
-  **BETTERAVES rouges et Chioggia, crème aigre kosho-yuzu, légumes pickles** 17€  
Red and Chioggia beet tartare, kosho-yuzu sour cream, pickled vegetables
- LINGUINE au caviar belge** 24€  
Beurre de ferme, citron vert, Royal Belgian Caviar  
*Linguine with Royal Belgian caviar, farm butter, lime*
-  **LINGUINE VEGE au caviar d'algues** 19€  
Beurre de ferme, citron vert, caviar d'algues  
*Linguine with seaweed caviar, farm butter, lime*

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

*Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.*

# m.

## À LA CARTE !

### PLATS - MAINS

-  **Galette végétale au butternut, kale et carottes, légumes verts croquants et pommes de terre** **32€**  
Butternut, kale and carrot galette, crunchy green vegetables and potatoes.
- Filet de lieu jaune laqué à la sauce teriyaki, pak choï, mousseline de betteraves, herbes fraîches** **34€**  
Teriyaki-glazed pollock fillet, pak choi, beetroot mousseline, fresh herbs
- Tournedos de boeuf Haspengouw, jus corsé au porto, carottes fanes et broccolini, purée façon Robuchon** **37€**  
Haspengouw beef, rich port wine jus, baby carrots and broccolini, Robuchon-style purée
- Pluma ibérique basse température, chimichurri, patates douces, petits légumes au beurre demi-sel** **39€**  
Low temperature iberian pork pluma, chimichurri, sweet potatoes, sautéed baby vegetables

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

*Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.*

# **m.**

## **À LA CARTE !**

### **DESSERTS**

#### **VANILLA RICE**

**10€**

**Riz croquant, crème coco et vanille, orange sanguine, ananas et kiwi**

*Vanilla coco creamy rice, bloody orange, pineapple and kiwi*

#### **MI CORAZON**

**10€**

**Gâteau savoie, crème mascarpone à la vanille, café, crème spéculoos, hibiscus, fruits secs torréfiés**

*Savoy sponge cake, mascarpone and vanilla cream, coffee, speculoos cream, hibiscus, roasted dry fruits*

#### **SAY CHEESE**

**14€**

**Assortiment de trois fromages**

*Selection of three cheeses*

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

*Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.*



## **MENU DÉGUSTATION**

**MENU DÉGUSTATION 4 SERVICES • 65 €**  
**Accord mets & vins • 30 € • Wine pairing**

### **SAUMON GRAVLAX**

**Crème aigre kosho-yuzu & légumes pickles**

Gravlax salmon, kosho-yuzu sour cream & pickled vegetables

### **ASPERGES BLANCHES**

**Sabayon petit pois, guanciale & oeuf parfait**

White asparagus, pea sabayon, guanciale & soft-cooked egg

### **TOURNEDOS HASPENGOUW**

**Boeuf Haspengouw, jus corsé au porto, carottes fanes et broccolini,  
purée façon Robuchon**

Haspengouw beef, rich port wine jus, baby carrots and broccolini,  
Robuchon-style purée

### **MI CORAZON**

**Gâteau Savoie, crème mascarpone à la vanille, café, hibiscus, fruits  
secs torréfiés**

Savoy sponge cake, mascarpone and vanilla cream, coffee, hibiscus,  
roasted dry fruits

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table. Toute modification ou adaptation entraîne un supplément. Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

*Menus are served for the entire table. Any modification or adaptation may incur an additional charge. Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.*



## **MENU DÉGUSTATION VEGGIE**

**MENU DÉGUSTATION 4 SERVICES • 65 €**  
**Accord mets & vins • 30 € • Wine pairing**

### **BETTERAVES ROUGES ET CHIOGGIA**

**Crème aigre kosho-yuzu & légumes pickles**

Red and Chioggia beet, kosho-yuzu sour cream & pickled vegetables

### **ASPERGES BLANCHES**

**Sabayon petit pois, guanciale, oeuuf parfait**

White asparagus, pea sabayon, guanciale, soft-cooked egg

### **GALETTE VEGETALE**

**Galette de butternut, kale et carottes, légumes verts croquants,  
pommes de terre confites**

Butternut, kale and carrot galette, confit potatoes and crunchy green vegetables

### **MI CORAZON**

**Gâteau savoie, crème mascarpone à la vanille, café, hibiscus, fruits  
secs torréfiés**

Savoy sponge cake, mascarpone and vanilla cream, coffee, hibiscus, roasted dry fruits

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table. Toute modification ou adaptation entraîne un supplément. Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

*Menus are served for the entire table. Any modification or adaptation may incur an additional charge. Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.*