




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
-  **STROZZAPRETI** 19€
Pâtes strozzapreti à la crème de courgettes, citron et basilic
Strozzapreti pasta with zucchini cream, lemon and basil

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

Suprême de volaille fermière basse température, jus réduit estragon yuzu, purée de patates douces, carotte et thym, asperges vertes 34€


Low temperature farmhouse chicken, tarragon and yuzu jus, sweet potatoes, carrots and green asparagus

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

 **Galette végétale de légumes de saison, purée de patates douces, carotte et thym, asperges vertes** 32€

Seasonal vegetables galette, purée of sweet potatoes, carrots and thyme, green asparagus

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

12€

Riz croquant, crème coco et vanille, orange sanguine, ananas et kiwi, fruits secs

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

MI CORAZON

12€

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, oeuf 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.