



## MENUS

5 services 125€\*

8 services 165€

Accord mets et vins 4 verres 58€

Accord mets et vins 5 verres 72€

Accord mets et vins 6 verres 85€

1

### Snacks\*

Chou-fleur/ Caviar/ Tartelette  
Saumon/ Kimchi/ Betterave  
Cône/ Boeuf/ Gingembre  
Huître/ Granité/ Verveine

4

### Végétal\*

Courge/ Confit/ Pickels  
Pickels/ Marmelade  
Huile/ Charbon noir

7

### Veau\*

Veau/ Jambon de Parme  
BBQ Japonais  
Aubergine/ Basilic/Sauge  
Sauge/ Citron/ Moutarde

2

### Thon Balfego

Ventrèche/ Chalumeau  
Riz/ Emulsion  
Wasabi

5

### Homard

Confit/ Bouillon  
Raviole/ Pince  
Condiment/ Ananas/  
Habanero

8

### Cassis/ Menthe

Sorbet menthe/ Emulsion  
Cassis/ Pickels

3

### King Crabe\*

Chair/ Estragon  
Jus sucré acidulé  
Sphérification/ Herbes  
King Crab cake

6

### Turbot sauvage\*

Au naturel  
Coquillages/ Salicornes

Caviar  
Royal Belgium Caviar  
+35€

9

### Osaka 2025\*

Création Pauline Michelin  
Croustillant avoine-pollen  
Bamkuch/ Saké  
Sudachi/ Sorbet