



NOUVEL AN À THE IRIS

€160 per personne

Velouté Champignon | Châtaigne | Crumble de Noisette-Curry
Crèmeux de Tourteaux | Huile de Poireau | Pain Sarde au Charbon Végétal

Saint-Jacques Marinées | Mousseline de Céleri-Rave |
Salsa de Truffe et Olive Noire | Frisée Fine

Foie Gras Râpé | Brioche Perdue | Anguille Fumé | Figue

Ravioles de Homard | Bisque | Estragon | Pomme Verte

Filet de Biche | Butternut | Chiconette | Mille-Feuilles de Pomme de Terre
Belge | Girolles | Poivrade au Vadouvan

Mousse aux Chocolat & Noix de Coco |
Tartare d'Ananas et Mangue | Chips de Fenouil

OPTION VÉGÉTARIENNE

Espuma Champignon | Châtaigne | Crumble de Noisette-Curry

Gaufre aux Algues | Labné

Collection de Betterave Rouge Bio |

Buratta Belge | Pomme Verte

Velouté de Potimarron | Girolles | Café

Raviole de Topinambour Fumé | Dashi Végétal

Celeri Rave en Croute de Sel | Mousse de Patate Douce à l'Ail |

Tartufatta

Mousse aux Chocolat & Noix de Coco | Tartare d'Ananas et Mangue |

Chips de Fenouil

€135 - Champagnes Moët & Chandon sélectionnés par notre sommelier.
Un verre par service | Eaux plates et gazeuses

Ou

Vin à la carte