

MENU RESTAURANT COSI FAN TUTTE

10 - 12 - 14 - 16 - 19 - 23 OCT. 2025

ENTRÉE FROIDE | COLD STARTER

Le Déguisement et la Séduction : Thon rouge - algues - jus d'anguilles fumé

Ail torréfié - coriandre - choux rouge - gingembre

Disguise and Seduction: Bluefin tuna - seaweed - smoked eel jus

Roasted garlic - coriander - red cabbage - ginger

PLAT | MAIN COURSE

Les Cœurs troublés : Duo de volaille ardennaise et langoustine

Purée de racines - jus de poivron rouge

Troubled Hearts: Duo of Ardennes poultry and langoustine

Root vegetable purée - red pepper jus

DESSERT

La Réconciliation : Mascarpone légère - sorbet de citron de Sicile - basilic

Reconciliation: Light mascarpone - Sicilian lemon sorbet - basil

MENU GASTRONOMIQUE 3 SERVICES

3-COURSE GASTRONOMIC MENU

CLASSIQUE	Sans boisson(s) No drinks included	60 € p.p
GOURMET	Eau · Sélection des vins · café et mignardise Water · Wine selection · coffee and mignardise included	80 € p.p
PRESTIGE	Champagne · trio d'amuses-bouches · Eau · Sélection des vins · café et mignardise Champagne · trio of appetizers · Water · Wine selection · Coffee and mignardise included	95 € p.p