

# La Storia

Enoteca e cucina italiana

## Dîner accompagné d'un saxophoniste

### AMUSE BOUCHE

La Rencontre Burrata et truffes noires  
avec Coupe de Champagne Taittinger Rosé Prestige

### ENTREE

Duo de carpaccios homard bleu  
et Noix de Saint-Jacques

### PLAT

Quasi de veau rôti contisé au Guanciaie,  
gratin de ziti et crème de taleggio

### DESSERT

Nuage d'amour et Amarena  
Inspiration à la cerise amarena  
et crème légère à la mousse de lait.

Café et mignardises

125 €

par personne avec une demie bouteille de Champagne Chassenay d'Arce Rosé

[Cliquez pour réserver](#)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



G  
LA GALERIE  
BRASSERIE

*Dîner animé par notre Dj résident*

AMUSE BOUCHE

Capuccino de céleri et tartare de langoustines  
et coupe de Champagne Royal Hainaut

ENTREE

Marbré de foie gras de canard,  
miroir de poire en harmonie et fèves de Tonka

PLAT

Filet de turbot juste snacké, purée de butternut  
et petits légumes glacés, beurre blanc au gingembre

DESSERT

Cœur tendre au chocolat Valrhona, crémeux à la  
noisette du Piémont, croustillant au Streusel  
et poivre de Kampot, sorbet fruits de la passion

Café et mignardises

88 €

par personne avec Coupe de Champagne RH

**Cliquez pour réserver**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



# Amour et Mystères

Dîner dans notre Chapelle accompagné  
de la saxophoniste performer Milisax et du magicien Charles Miraskill



## ENTREE

Cœur de noix de Saint-Jacques, betteraves en texture,  
crackers de fromages de chèvre



## PLAT

Filet de bar snacké, tian de légumes d'hiver, beurre  
nantais au fruit de la passion



## DESSERT

Mac'in love : coque de macaron, crème chibouste  
au champagne, crémeux framboise



Café et mignardises

**111€**

par personne avec une demie bouteille de  
Champagne Royal Hainaut

**Cliquez pour réserver**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

