

FRAGRANZE

Haricots verts, couteaux, caviar, Straciatella, olives Taggiasche, kiwi, Chartreuse, armoise

Seiche, artichaut, Lardello, poutargue, safran, laurier, persil, citron d'Amalfi

Risotto, gambero rosso, peperone crusco, basilic

Tagliolini à la truffe noire

Rouget, foie gras, blette, livèche, poivre Uda

Canard, pastèque, Campari, coriandre, capucine, pamplemousse, ail noir, gingembre

Porcelet, Limoncello, camomille, courgette, graines de moutarde

Betterave, litchi, framboise, ubé, thé noir, hibiscus

Tiramisù, fleur d'oranger, Whisky Bourbon

195€

Accord vins 105€

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Pour plus d'informations sur les allergènes, veuillez contacter le personnel de salle.