

FRAGRANZE

Langoustine, carotte, mangue, sureau, basilic, kombucha

Cèpe, miso, topinambour, café, cacao, noisette du Piémont, sapin, kombu

Risotto « cacio e Penja », oursin, marjolaine, citron d'Amalfi

Tagliolini à la truffe noire

Barbue, poireau, Pancetta, truffe noire, citron d'Amalfi

Lapin, Capocollo, figue, puntarelle, Verjus, sauge

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

Babà, Strega, ananas, coco, menthe

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.