

FRAGRANZE

Noix de St. Jacques, châtaigne, céleri, Grappa, miel, calamansi, kororima, pollen

Panino con i moscardini, romesco, piment fumé, citron confit, quinoa

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

Tagliolini à la truffe noire

Thon Otoro, petit lait, fenouil, vanille bleue, Milky Oolong, romarin, yuzu, olive

Lapin, Capocollo, figue, puntarelle, Verjus, sauge

Chevreuril, poire, vin rouge, Sambuca, spéculoos, cranberry, oxalis

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.