

SENSORIALE

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

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

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

Babà, Strega, ananas, coco, menthe

Tiramisù, fleur d'oranger, Whisky Bourbon

170€

Accord vins 85€

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

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