

FAGRANZE

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

Langoustine, gnocchi, butternut, fruit de la passion, violette, agastache

Risotto, betterave, oursin, estragon, bagna cauda

Tagliolini à la truffe noire

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

Paleron de bœuf « alla Genovese », anelli, oignon, aspérule, camomille

Agneau, choucroute à la Tyrolienne, crucifères, Speck, géranium, bergamote

Pomme, mélilot, mascarpone

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.