

SENSORIALE

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

Risotto, betterave, oursin, estragon, bagna cauda

Tagliolini à la truffe noire

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

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

Pomme, mélilot, mascarpone

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.