

FRAGRANZE

Tourteau, asperge blanche, lait de bufflonne, sakura, sencha, tagette, caviar

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

Risotto, morille, Marsala, sauge, café, Alpkäse Genus

Tagliolini à la truffe noire

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

Paleron de bœuf « alla Genovese », anelli, oignon, asperule, 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.