

FRAGRANZE

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

Grenouille, cresson, matcha, bergamote, galanga, risoni

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

Tagliolini à la truffe noire

Sérieole, piadina, peperone crusco, rooibos, citron noir, riso Venere

Côte de veau « vitello tonnato », asperge verte, estragon

Pigeon, salame di Borno, petit pois, amande, graine de nigelle, menthe, poivrade

Rhubarbe, yaourt, baie rose, hibiscus, basilic thaï

Pomme, vanille, mélilot, mascarpone

198€

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.