

SENSORIALE

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

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

Tagliolini à la truffe noire

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

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

Rhubarbe, yaourt, baie rose, hibiscus, basilic thaï

Pomme, vanille, mélilot, mascarpone

175€

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.