

FRAGRANZE

Tomate, banane, reine des prés, pignons de pin, olive taggiasche

Grenouille, cresson, matcha, bergamote, galanga, risoni

Risotto, gorgonzola, lavande, fruits rouges

Tagliolini à la truffe noire

Chapon, Cacciucco, aubergine, curry, coriandre vietnamienne

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

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

Pavlova, ricotta, framboise, poivron rouge, mélisse

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.