

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

Rascasse rouge, Cacciucco, aubergine, curry, coriandre vietnamienne

Poulette « alla diavola », courgette, génépi, armoise, jalapenos, pistache

Filet de bœuf, artichaut, Lapsang, poivre vert Kampot, mescal, salicorne

Figue, miel, vanille, poivre de Tasmanie, vinaigre de balsamique

Fenouil, fraise, chocolat blanc, calamansi

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.