

SENSORIALE

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

Risotto, gorgonzola, lavande, fruits rouges

Tagliolini à la truffe noire

Rascasse rouge, Cacciucco, aubergine, curry, coriandre vietnamienne

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

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

Fenouil, fraise, chocolat blanc, calamansi

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.