SENSORIALE

Saint-Jacques, dashi, coco, céleri, datte, combava, caviar, eucalyptus

Risotto, oursin, butternut, mostarda abricot, castelmagno, sarriette

Tagliolini à la truffe noire

Turbot, salsifis, foie gras, marjolaine, noisette, citron d'Amalfi

Canette, anguille fumée, betterave, sapin, ail noir, poivre rouge, farro

Maïs, caramel, soja, camomille, galabé

Mont-Blanc, potimarron, châtaigne, airelles, cardamome

180€

Accord vins 88€

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Pour plus d'informations sur les allergènes, veuillez contacter le personnel de salle.