SENSORIALE

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

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

Tagliolini à la truffe noire

Lotte, carotte, XO, spianata, moule, saté, cacahuète

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

Maïs, caramel, soja, camomille, galabé

Fenouil, fraise, chocolat blanc, calamansi

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.