

MENU DÉGUSTATION

Amouse-gueules de bienvenue, faits par nos cuisiniers au bar

Bloody Mary on the rocks

Sur un corail marin :

Palourde de Galicie avec caviar

Thon salé en croûte de plancton

Cone d'oursin

Tartere de coquille St. Jacques avec jalapeño et air fumme

Flocons de foie-gras avec mole en taco de maïs doux

Gambon écarlate avec amandes tendres et grillées, estragon et kumquat

Merlu galicien à la thaïlandaise, celeri rave avec couteaux de mer, plancton et caviar

Raviolis farcis au kinchi et aubergines fummes avec wagyu grillé et ail noir

Tartare de boeuf affiné avec du beurre Café Paris

Canard à la royale, lavande, Sichuan et foie gras

Textures de verveine citronnée, bergamote et croustillant au poivre Bataks

Notre version de carrot cake, thé chai, eucalyptus et carotte épicée

Madagascar : Vanille, cacao et noix de macadamia

Petits fours

185€ Menu Dégustation

100€ Option accords mets et vins

60€ Option sélection de vins

Prix par personne

10% TVA incluse

Boissons non incluses

Le même menu sera servi à tous les invités à la table

Nous travaillons avec des produits de saison, nos menus peuvent donc être modifiés en fonction de la disponibilité des produits frais