

MENU DÉGUSTATION

Nuage de Mojito

Textures Bloody Mary

Moules galiciennes, sauce piquillo fumé

Panipuri au thon et dashi

Langoustine, shiso, agrumes et caviar

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

Asperges blanches et Maitake grillé avec champignons marinés crémeux et sobrasada

Homard bleu, sauce bisque, panais et œufs de truite de rivière

Merou à la thaïlandaise, céleri rave avec couteaux de mer et caviar

Raviolis farcis au kinchi et aubergines fummés avec veau maturé grillé et ail noir

Épaule d'agneau, champignon, bettes, crème d'ail et 'côtelette anticuchera'

Fresh Méditerranée : Sage, Granny Smith sorbet avec agrumes et yaourt

Textures de framboise, hibiscus, gingembre et Oporto gelée

Aromes de Madagascar : Vanille, cacao, caramel salé 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