

MENU DÉGUSTATION

Nuage de Mojito

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

Croustillant farci de truffe, café et pignons de pin

Moules galiciennes, sauce piquillo fumé

Panipuri au thon et dashi

Mille-feuille de tomate, cabillaud et caviar

Gaspacho de cerises aux tomates séchées, pop-corn de feta et anguille fumée

Gambon écarlate grillé avec son suquet (Ragoût de poisson), noisettes cuites et pain de romesco

Merlan de Galice à la thaïlandaise avec Couteaux arqués, caviar, céleri-rave et plancton

Cannelloni farcis au kinchi et aubergines fumées, veau maturé grillé et ail noir

Chevreuil braisé au beurre blanc de betterave au chipotle et air de kalamata

Fraicheur de Méditerranée : Sauge, sorbet de Granny Smith avec agrumes et yaourt

Textures de fraise avec kombucha de fleur de sureau et kéfir

Arômes de Madagascar : Vanille, cacao, caramel salé et noix de macadamia

Petit 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