



MENU 60€

Maquereau, sauce jalapeños, huile de coriandre - ail des ours, graines de moutarde, mousse d'avocat

Ou

Tartare de bœuf Charolaise, infusion de Scamorza fumée, œuf mariné, foie gras de canard

Risotto aux Carabineros mariné, émulsion de tomate, poudre d'olives Taggiasche

Ou

Viande du jour, courgettes verts et jaunes en millefeuille acidulé et en purée, pesto aux amandes fraîches

Bavarois au Dulcey Valhrona, crème de Banane, glace à la vanille de Bourbon, fèves de tonka

Ou

Financier-cerise, glace yaourt de brebis, voile pomme vert-fraise, huile de camomille, lait aux amandes-miel de Savoie



MENU 60€

Mackerel, jalapeño sauce, coriander oil - wild garlic, mustard seeds, avocado mousse

Or

Charolais beef tartare, smoked Scamorza infusion, marinated egg, duck foie gras

Marinated Carabineros risotto, tomato emulsion, Taggiasche olive powder

Or

Meat of the day, green and yellow zucchini in tangy millefeuille and puree, fresh almond pesto

Bavarian with Dulcey Valhrona, Banana Cream, Bourbon Vanilla Ice Cream, Tonka Beans

Or

Cherry financier, sheep's milk yoghurt ice cream, green apple-strawberry veil, chamomile oil, almond milk-Savoy honey