

Menu Sur Les Chemins d'Amérique du Sud

FRAÎCHEUR DE TURBOT SAUVAGE

En tiradito, sauce ceviche d'artichaut de Jérusalem, Zaatar.

CALAMAR EN TAGLIATELLE, SAVEUR DU PEROU

Crème pâtissière au piment jaune péruvien, double consommé de poule.

COCHON DE LAIT AUX SAVEURS DE LA HAVANE

Mariné au 'mojo criollo', anguille fumée, jus concentré aux agrumes

PRÉ-DESSERT

CHOCOLAT D'EQUATEUR

85%, main de buddha, sérum cacao.

120 Euros |

Menu Inspiration Méditerranéenne

PLEIN D'IODE

Tartare de bœuf Aubrac, huîtres Perle Blanche, noisettes du Piémont IGP, Caviar Oscietre.

AMERTUME DE SÉRAC EN BOUTONS

Lactosérum fermenté, roquette sauvage.

DOUCEUR DE L'AGNEAU DU DIMANCHE

*Fondue de tomme de brebis, sauce bagna cauda piémontaise,
truffe noire melanosporum.*

PRÉ-DESSERT

VIVACITÉ EN FAISSELLE DE LA VALLÉE

Orange sanguine de Sicile, olive.

135 Euros |

Les prix indiqués sont TTC - Service inclus - La liste des allergènes est à votre disposition

Menu De Retour d'Asie

BLUEFIN EN SASHIMI

Emulsion à la bergamote, huile à l'estragon.

ALENTEJANA DE COCHON DE LAIT, DE MACAU A LISBONNE

Palourdes Japonaises, poivre de Sichuan.

PIGEON AUX INSPIRATIONS CHINOISES

Mariné au Shio-Koji, cuisse laquée aux cinq épices chinois et ses Dim sum.

PRÉ-DESSERT

SUR LES TRACES DU JAPON

Kaki ume, glace vanille-pistache-miso.

150 Euros |

Les prix indiqués sont TTC - Service inclus - La liste des allergènes est à votre disposition

On the roads of South America Menu

FRESHNESS OF WILD TURBOT

Tiradito, Jerusalem artichoke ceviche sauce, zaatar.

SQUID TAGLIATELLE, FLAVOURS OF PERU

Peruvian yellow chilli pastry cream, double chicken consommé.

SUCKLING PIG WITH FLAVOURS OF HAVANA

Marinated in 'mojo criollo', smoked eel, concentrated citrus infusion

DESSERT TASTER

ECUADORIAN CHOCOLATE

85%, Buddha's hand, cocoa serum.

120 Euros |

All prices are VAT and service included - List of allergens on request

Mediterranean Inspiration Menu

FULL OF IODINE

Aubrac beef tartare, Perle Blanche oysters, Piémont IGP hazelnuts, Ossetra caviar.

BITTERNESS OF SERAC IN BUTTONS

Fermented whey, wild rocket.

SWEETNESS OF SUNDAY LAMB

*Sheep's milk tomme fondue, bagna cauda piemontaise sauce,
black melanosporum truffle.*

DESSERT TASTER

A VIBRANT VALLEY-CURD FRESHNESS

Sicilian blood orange, olive.

135 Euros |

All prices are VAT and service included - List of allergens on request

Back from Asia Menu

BLUEFIN SASHIMI

Bergamot emulsion, tarragon oil.

ALENTEJANA OF SUCKLING PIG, FROM MACAU TO LISBON

Japanese Clams, Sichuan pepper.

CHINESE-INSPIRED PIGEON

Marinated in Shio-Koji, leg glazed with five Chinese spices and Dim sum.

DESSERT TASTER

IN A JAPANESE-INSPIRED JOURNEY

Ume persimmon, vanilla-pistachio-miso ice cream.

150 Euros |

All prices are VAT and service included - List of allergens on request