

MENU

6 SÉQUENCES

115€

Saint Jacques

Carpaccio, pétales de letchis et sa râpée de combava

Foie gras poêlé

Fraîcheur de concombre, condiment agrumes parfumé au ravinstara

Légine « poisson des mers australes »

Frégola Sarda et courge, rougail citron, émulsion de lard

Champignons

Poêlés, condiment betterave fumé et pimenté, noix fraîches

Filet de biche

Salsifis truffe, piment végétarien, sauce périgueux

Mangue José

Crémeux coriandre, crumble galabé, sorbet yaourt citron/vanille

210€

Accord mets vins

Prix TTC/ Service Inclus

MENU

4 SÉQUENCES

75€

Saint Jacques

Carpaccio, pétales de letchis et sa râpée de combava

Légine « poisson des mers australes »

Frégola Sarda et courge, rougail citron et émulsion de lard

Filet de biche

Salsifis truffe, piment végétarien, sauce périgueux

Mangue José

Crèmeux coriandre, crumble galabé, sorbet yaourt citron/
vanille

135€

Accord mets vins

MENU DÉJEUNER

55€

Saint Jacques

Carpaccio, pétales de letchis et sa râpée de combava

Filet de biche

Salsifis truffe, piment végétarien, sauce périgueux

Mangue José

Crèmeux coriandre , crumble galabé, sorbet yaourt citron/
vanille

95€

Accord mets vins

MENU

6 SEQUENCES

115€

Scallops

Carpaccio, lychee petals and grated Kaffir lime

Fried foie gras

Fresh cucumber, citrus fruit ravintsara perfumed seasoning

Patagonian toothfish

Fregola Sarda pasta with squash, lemon rougail, bacon foam

Mushrooms

Fried with smoked, spicy beetroot seasoning, fresh walnuts

Venison fillet

Salsify truffle, sweet chili pepper, Périgueux sauce

José Mango

Coriander cream, Galabé crumble, lemon / vanilla yoghurt sorbet

210€

Food & Wine Pairings

Service charge / Tax included

MENU

4 SEQUENCES

75€

Scallops

Carpaccio, lychee petals and grated Kaffir lime

Patagonian toothfish

Fregola Sarda pasta with squash, lemon rougail, bacon foam

Venison fillet

Salsify truffle, sweet chili pepper, Périgueux sauce

José Mango

Coriander cream, Galabé crumble, lemon / vanilla yoghurt sorbet

135€

Food & Wine Pairings

Service charge / Tax included

MENU LUNCH

55€

Scallops

Carpaccio, lychee petals and grated Kaffir lime

Venison fillet

Salsify truffle, sweet chili pepper, Périgueux sauce

José Mango

Coriander cream, Galabé crumble, lemon / vanilla yoghurt sorbet

95€

Food & Wine Pairings

Service charge / Tax included