

POLVERE DI STELLE

Euros 350

PERILLA

Langoustine rôtis au miel de périlla et huile toastée, kimchi et sauce à l'ail noir

BRESAOLA VEGETALE

Betterave cuite comme un shawarma, grenade et condiments acidulés

IN-BIANCO

Pappardelle blanches au ragoût de céleri-rave et truffe blanche

REALE

Raviolis de canard colvert, sabayon parfumé au genévrier du Monregalese

CHRITHMUM

Turbot kombujime cuit en feuille de cèdre, fenouil marin et coquillages

DOMBES

Aiguillettes de canard, condiment à la pêche et au tamarin, jus au lemongrass

AIRTECCHINO CON PICO

HUAKIWI

Kiwis dans leur essence, poudre de sumac

THAY-SIAM

Palet de mangue imprégnée de fruit de la passion, banane, coco et sticky rice

ACCORD METS ET VINS

CINQ VERRES DE VIN

Euros 200

MENU POUR TOUS LES CONVIVES À LA TABLE

VEUILLEZ NOTER QUE, POUR RESPECTER LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS DU JARDIN ET DES INGRÉDIENTS,
CERTAINS PLATS POURRAIENT VARIER