

LES MENUS

Hiver 2025

Service et taxes inclus

Nous vous prions de nous signaler toute allergie ou régime alimentaire spécifique.
Par respect pour nos équipes, nous fermons notre maison à 00h15

Par table :

Bavarois de chou-fleur, crumble de brocoli, boule de Belp, kalamansi



Duo de langoustine et crevette Nobashi en tartare,
ceviche de coques, jus de têtes aux jeunes poireaux
Supplément caviar ocière Special Selection(10gr) 25,00 €



Noix de Saint-Jacques à la truffe fraîche Melanosporum,
écume de topinambour aux noisettes torréfiées, tagliatelles de salsifis



6/7 Dos de skrei nacré, moules de Zélande, huître,
tombée de pousses d'épinards au cresson de fontaine et gingembre



7 Foie gras de canard chaud, tri de Porto, oignons de Roscoff et fenouil confit



Poitrine de pigeonneau laquée, son jus au Cabernet, petits farcis de choux



Saveurs et textures autour du Tiramisu

Menu 5 services : pp 185,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 260,00 €
Dernière commande à 20h30

6 **Menu 6 services :** pp 210,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 295,00 €
Dernière commande à 20h15

7 **Menu 7 services :** pp 250,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 340,00 €
Dernière commande à 20h00

TOUT CHANGEMENT DANS UN MENU ENTRAINERA UN SUPPLEMENT