

MOMENTS PRÉFÉRÉS

menu 6 plats 139,00

THON CHU TORO

dashi au lait fermenté, chou-rave, yuzu kosho dashi au lait fermenté, chou-rave, yuzu kosho
>> 15g de caviar Golden Queen Imperial r +35,00

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS

beurre blanc au madeira, marron, chou rouge
>> truffe d'hiver, râpée à table +35,00

TURBOT

épinards, curry thaï, citron kaffir

POITRINE DE PORC JUVÉNILE

concombre, sauce shiitakés XO, miso

CHEVREUIL DU BADEN

chou pointu, citron vert, avocat, sésame

SORBET FIGUE & POIVRE

mousse d'amande, cassis

CHAMPIGNON MAITAKE

dashi au lait fermenté, chou-rave, yuzu kosho

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS

beurre blanc au madeira, marron, chou rouge
>> truffe d'hiver, râpée à table +35,00

ROULEAU DE POIREAU & NORI

épinards, curry thaï, citron kaffir

TEMPEH POÊLÉ

concombre, sauce shiitakés XO, miso

COUSCOUS AUX HERBES

chou pointu, citron vert, avocat, sésame

MOUSSE DE POIRE

earl grey, sorbet à la mandarine, gigembre

Notre menu « Moments préférés »
est notre proposition pour ta soirée.

Nous l'adaptons volontiers à tes souhaits –
allergies, options véganes ou menu plus court.

Chaque ligne correspond à un service : à gauche
avec poisson ou viande – à droite en version végane.

Tu choisis une option par ligne
et nous composons ton menu à partir de tes choix.

BOISSONS
sélectionnées par notre sommelière Atlanta Lehmann

ACCORDS METS & VINS

un verre de vin par service
69,00

ACCORD SANS ALCOOL

une boisson sans alcool par service
49,00