

Sébaste poêlée, codium, carottes, émulsion d'algues au fenouil

Homard norvégien poêlé, brocoletti, patate douce, sauce Tom kha kai

Dinde poêlé aux épices, topinambour, oca, racine de persil, panais, pomme de terre fondante

Bouillon d'orange et d'argousier, espuma d'argousier, mousse au yaourt, chocolat noir, crème glacée au verveine

Menu de 4 services à € 145, avec apéritif, vin, eaux et café/thé compris

Une version végétarienne ou végétale de ce menu est également possible.