

# MENUS

servis à l'ensemble  
des convives

## MENU

*Observation*

59€

Amuse-bouche  
Entrée au choix  
Poisson ou viande  
Pré-dessert  
Dessert

## MENU

*Immersion*

75€

Amuse-bouche  
Entrée au choix  
Poisson  
Viande  
Pré-dessert  
Dessert

## MENU

*Expérience Totale*

89€

Amuse-bouche  
2 Entrées  
2 Plats  
Fromage  
Pré-dessert  
Dessert

*Pour commencer*

### THON - SUCRINE - PASSION - BAIE DE MA KHAEN

Travaillé comme un tartare, sucrine braisée,  
vinaigrette miso passion.

### AUBERGINE - TRUFFE - CHEVRE - POIVRE DE PENJA

Condiment aubergine toasté, crumble de chèvre,  
copeaux de truffes.

### FOIE GRAS - BETTERAVE - CACAO - BAIE DE SELIM

Escalope de foie gras poêlée fumé minute, réduction  
de betterave au cacao, betteraves confites.

*Pour suivre*

### LANGOUSTE - TOMATES - CLOU CANNELIER - POIVRE DE

LIKOUALA

Queue de langouste rôtie, pressé de tomates confites au clou  
cannelier, confiture de tomates au verjus, émulsion à la tomate  
lactofermentée.

### OMBRINE - PETITS POIS - GERANIUM - BAIE DE BATAK

En basse température, crémeux et petits pois au géranium  
rosat du jardin, condiment myrtilles des Makes  
lactofermentées.

### COCHON - RUTABAGA - AGRUMES -

POIVRE NOIR DU SRI LANKA

Carré désossé rôti au beurre noisette, rutabaga mariné  
aux épices cachemire, gyoza frit de boudin noir aux  
agrumes, main de Bouddha acidulée.

### CAILLE - CHOU - BROCOLINI - POIVRE DE TIMIZ

Rôtie sur le coffre, mousseline de chou fleur à la bonite  
séchée, brocolini mariné à l'ail noir.

*Pour terminer*

### PAPAYE - CURCUMA - POIVRE LONG

Papaye confite 5 heures, crumble au curcuma et  
amande, mousse légère dans l'esprit d'un cheese cake  
au poivre long du Népal.

### RIZ - NOIX DE COCO - THE CHAI

Dans l'idée d'un riz au lait cuit dans un thé Chai, lamelle de  
noix de coco fermentée, riz soufflé.

### CHOCOLAT NOIR - RHUM - CARDAMONE NOIRE FUMEE

Parfait au chocolat glacé, biscuit cacao, gel au rhum ambré,  
crème glacée à la vanille et cardamone noire fumée.