

MENUS

servis à l'ensemble
des convives

MENU

Observation

- Amuse-bouche 59€
Entrée au choix
Poisson ou viande
Pré-dessert
Dessert

MENU

Immersion

- Amuse-bouche 75€
Entrée au choix
Poisson
Viande
Pré-dessert
Dessert

MENU

Expérience Totale

- Amuse-bouche
2 Entrées
2 Plats
Fromage
Pré-dessert
Dessert 89€

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 Makenas
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, broccolini mariné à l'ail noir.

Pour terminer

FRUIT DE LA PASSION - ANGÉLIQUE

Dans l'idée d'une tarte passion meringuée infusée à la
graine d'angélique, sorbet passion piment.

CHOCOLAT - BUTTERNUT - FOIN

Crémeux au chocolat noir 70%, condiment butternut à l'orange
confite, nougatine au grué de cacao, crème glacée au foin fumé.

TOMATE ARBUSTE - FRAISE - BAIE ROSE

Confiture et marinée au soja, crème légère à la tomate, confiture
de tomates, sorbets tomate à la baie rose.

FROMAGE - CHEVRE - VACHE - BREBIS

Sélection du moment.