AMUSE-BOUCHES :
GYOZA DE COURGE ET CARDAMOME
CAPPUCCINO D'OIGNON / ERYNGII,
CAFÉ ET CÉLERI

———

FEUILLE À FEUILLE DE CÉLERI INFUSÉ LA VANILLE TAHITENSIS HAAPAPE, ANETH, ÉMULSION AU BEURRE NOISETTE

———

POMME DE TERRE AU SAFRAN DES TOITS DE PARIS, ESPUMA FUMÉ AU FOIN, JUS VÉGÉTAL CORSÉ

TOPINAMBOUR LAQUÉ À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM, VIERGE DE CHATAIGNE AU JUS TRUFFÉ, ÉCAILLES TEXTURÉES (ÉCAILLE DE TRUFFE, COPEAUX DE CHÂTAIGNE ET CHIPS DE TOPI)

RIZ DE CAMARGUE FAÇON RISOTTO, CRÈME CRUE À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA, JUS VÉGÉTAL CORSÉ, COULIS D'ÉPINARD

———

CRÉMEUX YUZU, CITRON CAVIAR, SABAYON AGRUMES, FINE MERINGUE

CHOCOLAT GRAND CRU, PRALINÉ À LA FLEUR DE CAZETTE, VANILLE POMPONA

———

MIGNARDISES : MINI MONT-BLANC / TRUFFE CHOCOLAT ET PRALINÉ PISTACHE À LA TRUFFE NOIRE

265€