



70 –

TARTARE DE FASSONA, LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE AUX ANCHOIS

PARMIGIANA D'AUBERGINES

PÂTES ZERO, FROMAGE BLEU DE BUFALA, SOIA, WASABI

PIGEON, CITRON ET CÉDRAT CONFIT, CAFÉ

IL GERMOGLIO DI CO.CHÌ

VIN OFFERTS EN COMBINASION

25 –

3 VERRES DE VIN INCLUS



PLUS

80 –

TARTARE DE CREVETTES ROUGES, MOUSSE DE FROMAGE ROCCHETTA

SALADE D'ESCARGOT AL VERT, AVOCAT, MANIOCA

LÉGUMES: LÉGUMES, CÉRÉALES ET GRAINES

GNOCCHI, MOULES MARINIÈRS, CRÈME DE FANES DE NAVET

PRESA DE PORC IBÉRIQUE, CARAMEL SALÉ

CRÈME AVEC YAOURT, CINNAMON BISCUIT ET NOISETTES

VIN OFFERTS EN COMBINASION

35 –

4 VERRES DE VIN INCLUS



POWER

90 –

8 PLAYS SÉLECTIONNÉS SPÉCIALMENT POUR VOUS PAR LE CHEF

LE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

VIN OFFERTS EN COMBINASION

45 –

5 VERRES DE VIN INCLUS