



FINE DINING MENU MENU DÉGUSTATION

Cream of chestnuts with faux Porcini mushroom confit and nut edible soil

Crème de châtaignes avec faux cèpes confits et terre de fruits secs

Creamy pumpkin rice, green asparagus, Sardinian Pecorino cheese and black truffle

Riz crémeux à la citrouille, asperges vertes, fromage Pecorino de Sardaigne et truffe noire

Roasted scallop and prawn with mashed Jerusalem artichoke, rocks of tomatoes and spheres of prawn essence

Coquille Saint-Jacques et crevette rôtis avec purée de topinambour, roches de tomates et sphères d'essence de crevettes

Loin of rabbit *râble* stuffed with shrimp, with creamy smoked cauliflower, chanterelles and mini confit carrots

Râble de lapin farci aux crevettes, crémeux de chou-fleur fumé, girolles et mini carottes confites

Apple and honey with lemon verbena soup, yogurt ice cream and pineapple granita

Pommes et miel avec soupe de verveine, glace au yaourt et granité à l'ananas

Price for dinner · Prix par convive

59,00 €

VAT included in price · TVA comprise dans le prix

Drinks not included · Boissons non incluses

The menu has to be chosen by all table dinner guests

Le menu doit être choisi pour tous les convives de la table

Supplement for drink pairing of our Sommelier

Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

15,00 €