



L'ÉCLOSION DES SENS

PAIN SOUFFLÉ CROUSTILLANT EN FRAÎCHEUR DE CRABE
TEMPURAD'ESCARGOT EN PERSILLADE ET FLACON DE LAITUE

LA GAMBERO ROSSO

EN FIN CARPACCIO VITAMINÉ AU PONZU
MAYONNAISE D'ELIXIR ET SALICORNES IODÉES
CRACKERS DE TAPIOCA À L'EAU DE MER

L'ŒUF DE NOS FERMES

CUIT À 63°C
TEXTURES D'ARTICHAUTS EN ÉMULSION CITRONNÉE
LOMO IBÉRIQUE ET TRUFFE D'ÉTÉ

LE ROUGET

EN PIPERADE AROMATIQUE
VOILE SAFRANÉ AU PIMENTON
JUS DE CRUSTACÉS

LE CARRÉ DE VEAU

RÔTI AU SAUTOIR
DÉCLINAISON DE LÉGUMES VERTS ET CHANTERELLES CLOUS
BOUCHONS DE POMMES DE TERRE À LA LIVÈCHE
SAUCE TORTUE

LA FRAÎCHEUR

GRANITÉ DÉTOX DE CONCOMRE ET CÉLERI BRANCHE CITRONNÉ
INFUSION RAFRAÎCHISSANTE PERLÉE AUX HERBES ET CHOCOLAT IVOIRE

LAMARA DES BOIS

EN ENTREMET GLACÉ
PALET BRETON AU POIVRE DE SECHUAN ET TARTARE DE FRAISES
CROUSTILLANT FRUITÉ ET SORBET KALAMANSI VINAIGRÉ

LES FRIANDISES

SUCETTE CITRON PARFUMÉE AUTHYM
BONBON DE MYRTILLE EN CROUSTILLANT CHOCOLATÉ ET FEUILLANTINE
TARTELETTE DE FRAMBOISES ET POIVRONS ROUGES AUX FLEURS

CHF 175