

MENU DÉGUSTATION

BHAJI

POMME DE TERRE, ONION, RADIS,
CRÈME SURE PISTACHE

CREVETTE

MOUSSE CREVETTE GAUDET, IKURA
CHIP DE RIZ & NORI ,
CHAMPAGNE ROSÉ 1ER CRU, CHARLES MIGNON, BRUT

ENDIVE

YOGOURT MENTHE, VINAIGRETTE BETTERAVE
JAUNE, CRUNCH MIX

ISONZO DEL FRIULI, I FREUDI I ROMANS, 2023

TONKUTSU CARBONARA

PÂTE FRAICHE, PANCETTA, OEUF PARFAIT
**PFALZ, PINOT NOIR, LEINER, 2022*

CANARD

VOLAILLE, ABRICOT, PISTACHE, BETTERAVE,
SAUGE, MASCARPONE AUX HERBES

VDF, CUVÉE ARTHUR, DOM DE RAPATEL, 2009

FONDANT CARMEL

GLACE MISO, CARMEL, BETTERAVE ROUGE
MAURY, DOM. LES TERRES DE FAGAYRA, 2022

TASTING MENU

BHAJI

PATATO, ONION, RADISH, PISTACHIO SOUR CREAM

SHRIMP

FRIED NORI AND RICE CHIP, GAUDETTE SHRIMP
MOUSSE, IKURA, CORIANDER SPROUT

CHAMPAGNE ROSÉ 1ER CRU, CHARLES MIGNON, BRUT

ENDIVE

MINTH YOGURT, YELLOW BEET VINAIGRETTE,
ARAGULA, NUT CRUCH MIX

ISONZO DEL FRIULI, I FREUDI I ROMANS, 2023

TONKUTSU CARBONARA

HOMEMADE PASTA, PANCETTA, PERFECT EGG

**PFALZ, PINOT NOIR, LEINER, 2022*

DUCK

POULTRY, APRICOT, PISTACHIO, SAGE,
BEET, HERB MASCARPONE

**VDF, CUVÉE ARTHUR, DOM DE RAPATEL, 2009*

CARAMEL FONDANT

MISO ICE CREAM, BEET CARAMEL

MAURY, DOM. LES TERRES DE FAGAYRA, 2022