

TRUFFE BLANCHE RAPEE DEVANT VOUS
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 45€

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE NOS REGIONS — 18€

BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

Gamberoni de San Remo,
sofrito à la courge rouge, corail émulsionné

Betterave de plein champ fumée
aux baies de genévrier, sauce tartare

Turbot au beurre demi-sel, avocat et piment doux grillés,
achard de moules

ET/OU

Pigeon sur la braise, topinambours au babeurre, sauce salmis

Agrumes de saison confits et glacés, granité au citron brûlé

Composition chocolat/taggiasche, glace à l'huile d'olive



FLORAISON

— 188€

Chou-fleur, caviar gold, condiment brioche toastée

Gamberoni de San Remo, sofrito à la courge rouge,
corail émulsionné

Betterave de plein champ fumée
aux baies de genévrier, sauce tartare

Turbot au beurre demi-sel, avocat et piment doux grillés,
achard de moules

Noix de Saint-Jacques dorées, ragoût de bardes et riz noir,
truffe blanche

Pigeon sur la braise, topinambours au babeurre, sauce salmis

Agrumes de saison confits et glacés,
granité au citron brûlé

Composition chocolat/taggiasche, glace à l'huile d'olive

WHITE TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU
ON YOUR CHOSEN DISH — 45€

ASSORTMENT OF CHEESES
FROM OUR REGIONS — 18€

BOUTURE

— 128€ (5 DISHES)

Gamberoni from San Remo,
red gourd soffrito, foamy coral

Field beetroot smoked with juniper berries,
tartare sauce

Turbot cooked with half salted butter,
grilled avocado and soft chilli, mussel achard

AND/OR

Pigeon on the embers,
Jerusalem artichokes with buttermilk, salmis sauce

Frozen and confit seasonal citrus, charred lemon granité

Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream



FLORAISON

— 188€

Cauliflower, gold caviar, toasted brioche condiment

Gamberoni from San Remo,
red gourd soffrito, foamy coral

Field beetroot smoked with juniper berries,
tartare sauce

Turbot cooked with half salted butter,
grilled avocado and soft chilli, mussel achard

Seared sea scallops, simmered beards and black rice,
white truffle

Pigeon on the embers, Jerusalem artichokes with buttermilk,
salmis sauce

Frozen and confit seasonal citrus, charred lemon granité

Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream