

Le Menu  
Saison

80€

Hors-d'œuvre

.

Amuse-Bouche

.

Artichaut à la braise

*Parfumé à la menthe*

*Lait de fromage de chèvre*

*Réglisse Amarelli*

.

Aile de raie

*Farcie à l'estragon*

*Beurre blanc au yuzu*

*Asperges blanches et fèves*

.

Prédessert

.

La Mangue

*En mousse et en sorbet*

*Tagète et pomelo chinois*

*Nuage léger au safran*

.

Les Petits Fours

Accord mets & vins

*En 3 verres 45€*

*En 5 verres 70€*

Le Grand Menu  
Amâlia

120€

Hors-d'œuvre

.

Tarte brulée

*Au parmesan 36 mois*

*Vinaigre balsamique de Modena*

.

Amuse-Bouche

.

Asperge

*Crue et cuite*

*Jaune d'œuf mariné au miso*

*Mangue et cacahuètes*

*Huile de citron noir*

.

Artichaut à la braise

*Parfumé à la menthe*

*Lait de fromage de chèvre*

*Réglisse Amarelli*

.

Raviolis

*Farcis aux gambas*

*Condiment nduja et noix de cajou*

*Hollandaise aux crustacés*

*Citron vert*

.

Aile de raie

*Farcie à l'estragon*

*Beurre blanc aux huitres et yuzu*

*Asperges blanches et fèves*

.

Pigeon Royal *ou* Volaille fermière

*Au barbecue*

*Anguille fumée*

*Rhubarbe confite*

*Émulsion de groseilles*

.

Prédessert

.

La Mangue

*En mousse et en sorbet*

*Tagète et pomelo chinois*

*Nuage léger au safran*

.

Les Petits Fours