

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