



MENU

Essences Végétales

Mise en bouche : Création du chef

ENTRÉE

*Tartare de lentilles corail, légumes
croquants et graines de lin dorées*

PLAT

*Risotto d'asperges, rehaussé d'une
émulsion de vanille de Madagascar*

DESSERT

*Chia pudding à la mangue, douceur
fruitée et onctueuse*

60 € par personne

Chef Remi

EPICUREMS





MENU

Vegetable Essences

Appetizer: Creation of the chef

STARTER

*Coral lentil tartare, crunchy vegetables
and golden flax seeds*

DISH

*Asparagus risotto, enhanced with a
Madagascar vanilla emulsion*

DESSERT

*Chia pudding with mango, fruity and
creamy sweetness*

60 € per person

Chef Remi

EPICUREMS

