



Carte de Voyage

- Avril & Mai 2026 -

Entrées

Maki de Thon rouge, poivre Timut, oseille, kiwi, sésame, gingembre
Cappuccino d'Escargot, Brocoli, ail des Ours, poivre du Dragon (+2 €)
Falafel aux graines d'Anis vert, pleurote, thym, sauce Chimichurri
Kebbé Nayé d'Agneau, menthe, Cubèbe, boulgour, Pita au cajun
Gnocchi à la châtaigne, émulsion au Parmesan (pièce signature)

Plats

Cristivomer, Asperges, grué de cacao, sabayon de morille (+3 €)
Saint-Jacques, Risotto, petit pois, fraise, émulsion au sumac
Lapin braisé au sureau, fenugrec, Blettes à la fève de Tonka
Foie de veau, café, muscade, Shiitake, Carotte, cannelle
Assortiment Végétarien, Carte blanche au Chef

Fromage & Desserts

Macaron au Roquefort, poivre sauvage (+3 €)
Mille-feuille d'Avocat au nougat (pièce signature)
Crumble de rhubarbe, muscovado, glace à l'anis étoilé
Panna cotta, cardamome verte, fraise, kiwi baie de verveine
Tiramisu au chocolat, grué de cacao, poivre de la Jamaïque

* Allergènes & Origines : Nous consulter



Travel Menu

- April & May 2026 -

Starters

- Red tuna Maki**, Timut pepper, kiwi, sorrel, ginger, sesame
- Snail Cappuccino**, broccoli, wild garlic, dragon pepper (+2 €)
- Falafel**, green anis, oyseter mushroom, thyme, Chimichurri sauce
- Lamb kebbé nayé**, mint, cubèbe peper, bugur, cumin, Pita bread
- Chestnut Gnocchi**, parmesan foam (signature dish)

Main Courses

- Cristivomer** (*white trout*), Asparagus, cocoa, morel sabayon (+3 €)
- Scallops**, Risotto, green peas, strawberry, sumac emulsion
- Braised rabbit**, elderberry, fenugreck, Chard, tonka bean
- Vealk liver**, coffe, nutmeg, Shiitake, Carrot, cinamom
- Vegetarian dish** - Chef's Carte blanche

Cheese & Desserts

- Macaron**, Roquefort cheese, wild pepper (+3 €)
- Avocado Mille-feuille**, Montélimar nougat (*signature dish*)
- Rhubarb crumble**, muscovado, star anise ice cream,
- Panna cotta**, green cardamom, strawberry, kiwi
- Tiramisu**, cocoa grué, Jamaican pepper

* Allergies & Orgins : Please Contact us !