

CHEF EXPERIENCE *9 cours*

À la discrétion de notre Chef Rocco De Santis
8 vins d'accompagnement sélectionnés par le Sommelier

€ 199 par personne

€ 108 par personne

EN-CONTAMINATION *7 cours*

Les plats proposés peuvent être remplacés par un petit supplément résultant de la différence entre les mêmes plats dans les propositions à la carte

€ 179 par personne

Seiche & Seiche

Voile de seiche, artichaut, ail noir et citron

Ris de Veau

Ris de Veau glacé, carottes, pomme grenade, truffe noire Calugi

Linguine

Linguine au beurre d'algues, bergamote, oursins et bottarga de thon

Inspirations d'Automne

pâtes farcies de queue de bœuf, Mugnaia, sauce verte, sauce rôtie et champignons

Rouget

Rouget en croûte de pain au safran 2015

Pigeon

Poitrine de Pigeon au charbon de bois, chou noir, pomme Annurca, panais

Automne

Parfait d'amandes pralinées, sorbet orange, gel d'agrumes, citrouille
6 vins d'accompagnement sélectionnés par le sommelier

€ 74 par personne

5 coupes de Champagne et un vin liquoreux sélectionné par le Sommelier
(min 2 pers.)

€ 249 par personne

TRACES D' INNOVATION *5 cours*

Les plats proposés peuvent être remplacés par un petit supplément résultant de la différence entre les mêmes plats dans les propositions à la carte

€ 159 par personne

Crevettes rouges

Crevettes rouges crues, panzanella aigre, caviar et olives Nocellara soup

Morue

Morue, Pil Pil, chou-fleur, papaccella napolitaine et truffe blanche

Bottoni

Pâtes noires cuites farcies de provola, bettes et ragoût "In Zimino"

Naples - Paris 1.619 Km

Prise du jour, beurre de noisette, épinards et une réduction d'Acqua Pazza

Mont blanc

Maron: Chantilly, wafer, cream et sorbet à la pomme grenade

4 vins d'accompagnement sélectionnés par le Sommelier

€ 59 par personne