

Le Menu Saison

80€

Hors-d'œuvre

.

Amuse-Bouche

.

Sous-bois

Cèleri rave et champignons croquants

Bouillon terreau

Hollandaise au vinaigre de Xérès

.

Cabillaud

Cuit à la vapeur

Crème d'algues

Couteaux à la marinière

OEufs de truite

.

Prédessert

.

Racines

Topinambour Caramélisé

Glace à la noisette du Piémont

Praliné au Café

Mousse au Chocolat 70%

.

Les Petits Fours

Le Grand Menu Amália

120€

Hors-d'œuvre

.

Tarte brulée

Au parmesan 36 mois

Vinaigre balsamique de Modena

.

Amuse-Bouche

.

Saint-Jacques

Crues et parfumées aux agrumes

Radis Red meat et pommes vertes

Vinaigrette au caviar Kristal

.

Veau De Galice

En tartare légèrement fumé

Cacahuètes torréfiées

Crème glacée aux oursins

.

Sous-bois

Cèleri rave et champignons croquants

Bouillon terreau

Hollandaise au vinaigre de Xérès

"Lardo di Colonnata"

.

Rouget à la Bourguignonne

Rôti à la poêle

Choux de Bruxelles au beurre noisette

Joue de Bœuf à la Bourguignonne

Épinards acidulés

.

Ris de Veau ou Selle de Veau

Laqué avec un jus aigre-doux pimenté

Émulsion de Kalamansi

Cumin et cardamome

Datte farcie harissa et amandes

.

Prédessert

.

Racines

Topinambour Caramélisé

Glace à la noisette du Piémont

Praliné au Café

Mousse au Chocolat 70%

.

Les Petits Fours

Supplément fromages frais et affinés 15€

Réalisé par Eugenio, Cecilia et l'équipe Amália

Tous nos produits contiennent des allergènes

Prix TTC – Service Compris