



*Il est parfois difficile de pousser la porte des grandes maisons.
Fort de ce constat, nous avons souhaité bousculer les idées reçues en faisant le pari de rendre
accessible la cuisine étoilée aux amoureux de la gastronomie française.*

*Le chef SYLVESTRE WAHID vous invite le temps du déjeuner à vous laisser porter par un
menu servi en 6 séquences de l'entrée jusqu'au dessert.*

LA TOMATE COEUR DE BOEUF

Ricotta di bufala / Poivre des cimes

LE SAINT PIERRE DE MÉDITERRANÉE

Agrumes / Artichaut violet

LE QUASI DE VEAU DE LAIT

Feuilles de moutarde / Pomme soufflée

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

L'ALOE VERA

Grenade / Coriandre cress

LES CERISES

Façon Gâteau Basque