



*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.*

### **LES SALSIFIS DE PLEINE TERRE**

*Poivre Kampot / Estragon / Truffe noire*

### **LE LIEU JAUNE**

*Cuit à la vapeur d'algues / Ail carambole / Orge perlé*

### **PLAT DE CÔTE WAGYU**

*Braisé / Carottes / Raviole / Jus d'une daube*

### **LES FROMAGES**

*Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud*

### **L'ALOE VERA**

*Piment doux*

### **LE CITRON**

*Coque croquante / Laitue de mer / Aneth*