



*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.*

### **LE BROCOLI MARAÎCHER**

*Baies de Goji / Raifort frais*

### **LE MAQUEREAU**

*Concombre antillais / Framboises / Nori*

### **LE VEAU DE LAIT**

*Cèpes / Noisettes de Cazette*

### **LES FROMAGES**

*Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud*

### **LE FENOUIL**

*Préparé en sorbet / Pamplemousse mariné à l'anis*

### **LA FIGUE PANACHÉE**

*Mirabelles / Crème glacée au vin jaune*