



*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