

Меню „Red Dimensions“

Lounge

Indulgent introduction

Peas | Wasabi | Algae dust
'Faux Gras' | Pecan nut | Grapes
Lamb | Baharat | Pomegranate

Succulente mise en bouche

Petits pois | Wasabi | Poudre d'algues
« Faux Gras » | Noix de pécan | Raisins
Agneau | Baharat | Grenade

Waterfall

Ritual for the palate

Meagre | Aji-Amarillo | Roscoff onion

Rituel des papilles

Maigre | Piment Aji-Amarillo | Oignons de Roscoff

Discovery

Magical revelation

Granny Smith | Celery stalks | Japanese mint

Révélation magique

Pomme Granny Smith | Céleri branche | Menthe japonaise

Ocean

Sensuality from the depth of the sea

Scallop | Buttermilk | Coastal plants

Volupté des profondeurs de l'océan

Noix de St. Jacques | Babeurre | Plantes côtières

Taste

Small explosions of flavour

sweet | sour | bitter | salty

Petites explosions gustatives

sucré | acide | amer | salé

Umami

Asia's fifth dimension

Salmon 'tataki' | Tomato | Sesame seeds
Onsen egg | Koshihikari rice | Hijiki | Vadouvan
Dim sum | Tosaka | Tamarind | Jalapeño
Sea bass cheeks | Miso | Daikon | Spring onions

La 5^e dimension asiatique

Tataki de saumon | Tomato | Sésame
Oeuf parfait Onsen | Riz Koshihikari | Algues Hijiki | Vadouvan
Dim Sum | Algues Tosaka | Tamarin | Jalapeño
Joues de lotte | Miso | Radis blanc | Ciboule

Universe

Mysteries from space

Black guinea fowl | Saffron | Bimi | Panisse | Salted lemon
Fennel | Aniseed | Pine nuts

Mystères de l'espace

Poulet noir fermier | Safran | Bimi | Panisse | Citron mariné
Fenouil | Anis | Pignons de pin

Incarnation

Sweet transformation

Calpisp | Raspberry | Pistachio
Lime | Shiso | Provençal olive oil

Douce métamorphose

Calpisp | Framboise | Pistachio
Citron vert | Shiso | Huile d'olive provençale

Menü „Green Dimensions“

Lounge

Indulgent introduction

Peas | Wasabi | Algae dust
'Faux Gras' | Pecan nut | Grapes
Jackfruit | Baharat | Pomegranate

Succulente mise en bouche

Petits pois | Wasabi | Poudre d'algues
« Faux Gras » | Noix de pécan | Raisins
Jacquier | Baharat | Grenade

Waterfall

Ritual for the palate

Corn | Aji-Amarillo | Roscoff onion

Rituel des papilles

Maïs | Piment Aji-Amarillo | Oignons de Roscoff

Discovery

Magical revelation

Granny Smith | Celery stalks | Japanese mint

Révélation magique

Pomme Granny Smith | Céléri branche | Menthe japonaise

Ocean

Sensuality from the depth of the sea

Silken tofu | Citrus fruit | Coastal plants

Volupté des profondeurs de l'océan

Tofu soyeux | Babeurre | Plantes côtières

Taste

Small explosions of flavour

sweet | sour | bitter | salty

Petites explosions gustatives

sucré | acide | amer | salé

Umami

Asia's fifth dimension

Watermelon 'Tataki' | Tomato | Sesame seeds
Onsen egg | Koshihikari rice | Hijiki | Vadouvan
Dim sum | Tosaka | Tamarind | Jalapeño
Aubergine | Miso | Daikon | Spring onions

La 5^e dimension asiatique

Tataki de pastèque | Tomato | Sésame
Oeuf parfait Onsen | Riz Koshihikari | Algues Hijiki | Vadouvan
Dim Sum | Algue Tosaka | Tamarin | Jalapeño
Aubergine | Miso | Radis blanc | Ciboule

Universe

Mysteries from space

Pimiento del piquillo | Saffron | Bimi | Panisse | Salted lemon
Fennel | Aniseed | Pine nuts

Mystères de l'espace

Poivron de piquillo | Safran | Bimi | Panisse | Citron mariné
Fenouil | Anis | Pignons de pin

Incarnation

Sweet transformation

Valrhona Chocolate | Raspberry | Taggiasca Olive
Lime | Shiso | Provençal Olive Oil

Douce métamorphose

Chocolat Valrhona | Framboise | Olives taggiasche
Citron vert | Shiso | Huile d'olive provençale