

Menù Degustazione

CONCERTO

Mani che si muovono a ritmo in un punto sotto al cielo, aspettando un tramonto.

9 portate – 135 p.p.

Drink pairing – 90 p.p.

VIAGGIO

Mille giorni chiusi in un quaderno, mille porte aperte sul deserto

7 portate – 100 p.p.

Drink pairing – 70 p.p.

IMPRESSIONI

Srotola la mente leggera come carta di riso

4 portate – 70 p.p.

Drink pairing – 50 p.p.

EMOZIONI - Percorso Vegetariano

Sentire la natura con occhi diversi

6 portate – 80 p.p.

Drink pairing – 60 p.p.



RELAIS LE JARDIN
FINE DINING

Pane di Casa	10
pagnotta semi integrale lievitazione 72h focaccia ligure grissini finissimi pancotto alle erbe burro di Normandia aromatizzato	
mela robiola sgombro affumicato tonkatsu <i>insieme a: gelato al thè</i>	26
gambero naturale zucchero filato foglia di capperi pinoli olio di basilico <i>insieme a: vegetale in vinaigrette e crostino in burro di gamberi</i>	28
spaghetti di patate fave piselli frutti di bosco salsa di ciliegie <i>insieme a: uova e salsa all'erba cipollina</i>	24
orzo kumquat funghi zucchine	22
spaghettoni in fondo di triglia foie gras caviale	38
conchigliette burro limone molluschi fritti	26
bottoni di quinto quarto pesca lavanda	26
agnello salsa acciughe verdure <i>insieme a: gelato piccante</i>	36
faraona peperone caffè cipolle agrodolci <i>insieme a: i suoi raviolini in fondo bianco</i>	32
pescato del giorno insalata croccante midollo liquido <i>insieme a: consommé di basilico</i>	38
tacos con mousse al cioccolato crema di albicocca gelato alla crema	18
millefoglie vegetali sedano banana passion fruit	18
idea di Tatin gelato al caramello salato	18