

CARTE 06

15.06.2026

– 13.09.2026

LE SECRET

MENU EN 8 TEMPS
AVEC BOISSONS
160 EUR

MENU EN 8 TEMPS
SANS BOISSONS
98 EUR

01.

RAISIN

LE FRUIT DES INVITÉS.
CELUI QU'ON REGARDAIT
PLUS QU'ON NE MANGEAIT.

02.

***VOLAILLE DE FRANCE
FEUILLE DE FIGUIER***

IDRISSIA II, CASABLANCA.
LÀ OÙ L'ON APPREND
À PARTAGER AVANT
D'APPRENDRE À CUISINER.

03.

***SERIOLE IKEJIME DU
JAPON, BERGAMOTE***

LA PREMIÈRE BERGAMOTE
D'ALEXIS. CEFALÙ, 2012.

04.

***BLACK ANGUS DES USA
TOMATE, POIVRON***

BUTAGAZ. DÉCOUVERTE
DU « BRÛLÉ MAÎTRISÉ ».



05.

CHÈVRE, LAVANDE

PARCE QU'ON N'A JAMAIS
AIMÉ LES PLATEAUX
DE FROMAGE.

06.

***FRAISE, GRENADE,
SHISO***

« APPRENDRE À SUCRER
NATURELLEMENT »
– RENÉE

07.

***CERISE, SPÉCULOOS,
CREAM CHEESE***

ET DIRE QU'IL Y A DE
LA CANNELLE DANS
LE SPÉCULOOS

08.

***PÊCHE, RIZ SOUFFLÉ,
MÉLISSE***

PÊCHE > NECTARINE.
FIN DU DÉBAT

***FOCACCIA MAISON,
HUILE D'OLIVE.***

PRÉPARÉE TOUS LES MATINS

LE S E C R E T

COCKTAILS

01.
PÊCHE RÔTIE
"SENCHA DE KYUSHU"
RAS EL HANOUT OU TÊTE
DE L'ÉPICERIE
16.-

02.
CERISE
"JASMIN DE TONKIN"
POIVRE DE KAMPOT
16.-



ACCORDS

03.
ACCORD SÉRIOLE
HYDROLAT MÉLISSE
TANGERINE
YUZU
14.-

04.
ACCORD BLACK ANGUS
HYDROLAT ROMARIN
"CEYLAN"
VERJUS
14.-

05.
ACCORD DU DESSERT
FRAISE
SHISO
"JARDINS SUSPENDUS"
14.-