

MENU BANYAN



145 €

MARLIN FUMÉ

Ananas Victoria confit au sel, bouillon à l'estragon



« MUSH BRIANI »

Croissant de pommes de terre, croustillant au basmati, fraîcheur « cotomili »



TRAVERSÉE ÉPHÉMÈRE

Au fil des épices et des bijoux de saison



THON ISSU D'UNE PÊCHE VERTUEUSE

Voile de ventrêche, tagète, pickles de cardon au Calamansi



TARTIFLETTE DES ÎLES

Cochon des Bornes confit, patates douces, reblochon de Fred



PIGEONNEAU

Garum, racine d'hélianthy, daube créole



PLATEAU DE FROMAGES

Sélection des affineurs Paccard et Dubouloz, pain maison et confitures de la cave

ou

FROMAGE TRAVAILLÉ DU MOMENT AU GRÉ DE NOS ENVIES

supplément 20 €



GÂTEAU DE SAVOIE HERBACÉ

Corossol, baie de genévrier, poire de Savoie



FLOCON CRISTALLIN

Litchi de la branche, yaourt de brebis, coco frais