



La Carte

Notre mixologue, Samuel Eliakim, fort de 15 années d'expérience, a affiné son savoir-faire aux quatre coins du monde dans des établissements étoilés. Lors de ses escales, il a puisé son inspiration dans les produits locaux et les fruits de saison. De retour, il cultive un jardin personnel de 40 variétés, véritable laboratoire de créations uniques et délicates.

Entre alcools premium, épices et jus pressés à froid, chaque cocktail est conçu pour s'accorder harmonieusement avec les plats et desserts, offrant des alliances subtiles et raffinées.

Accord mets-cocktails

Piano Noir

en accord avec le Houmous maison aux agrumes (p.1)

Une symphonie audacieuse où les arômes boisés et profonds de la truffe noire s'entrelacent avec la fraîcheur exotique de l'ananas et la vivacité du citron vert. Une signature aromatique unique qui intrigue les sens.



Rhum Flor de Caña 12 yrs, liqueur de vanille Vedrenne, jus d'ananas pressé à froid, coriandre fraîche, truffe noire & jus de citron vert.

Un Autre Monde

en accord avec la Tagliata de bavette de boeuf (p.1)

Un voyage sensoriel où les notes terreuses du shiitake se mêlent à la chaleur douce du bourbon et à la délicatesse toastée du Genmaïcha. Une expérience rare qui évoque l'harmonie entre terre et esprit.



Bourbon infusé au champignon shiitake, liqueur de châtaigne Vedrenne, thé vert japonais Genmaïcha au riz soufflé au riz grillé.

Si Maman Si

en accord avec le Crumble de pommes à la cannelle (p.1)

Une composition veloutée où la douceur des pommes pressées s'accorde à l'épice subtile de la cannelle et du gingembre. Une vodka gourmande et céréalière en fond de scène, pour un mélange vibrant et réconfortant.



Vodka infusée à la poudre de céréale, liqueur d'abricot Vedrenne, Jus de pomme granny smith et pink lady pressé à froid, sirop cannelle gingembre, jus de citron jaune.

