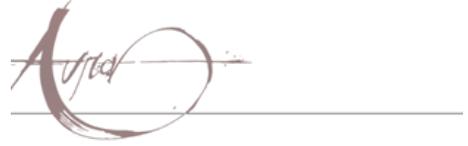




HÉMICYCLE



MENU - DE 30 ANS

98€

Menu spécial - de 30 ans **Présentation obligatoire d'une carte d'identité à l'entrée du restaurant**

Laissez vous guider par la créativité et l'audace du Chef Flavio Lucarini,
autour d'un menu articulé en 4 plats hors du commun.

Eaux et 1 verre de vin inclus

*8 couverts disponibles
du mardi au jeudi soir*

Le menu est conçu pour être servi à l'ensemble de la table, afin de garantir une expérience gastronomique harmonieuse. Il peut varier en fonction des arrivages, mais il n'est pas soumis à des modifications individuelles pour assurer la qualité et la cohérence du service.

Les plats proposés peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes identifiés.
La liste détaillée des allergènes est disponible sur simple demande.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque.

Tous les prix sont nets en euros, TTC et service compris.

Nos viandes proviennent exclusivement de France,
élevées et abattues dans le respect des normes en vigueur.

MENU - UNDER 30

98€

Special menu for under 30s

An identity card must be presented at the restaurant entrance

Let yourself be guided by the creativity and audacity of Chef Flavio Lucarini,
with a menu featuring 4 extraordinary dishes.

Waters and 1 glass of wine included

*8 place settings available
Tuesday to Thursday evenings*

The menu is designed to be served to the whole table, to guarantee a harmonious
gastronomic experience. It may vary according to arrivals, but is not subject to
individual modifications to ensure quality and consistency of service.

Dishes may contain one or more of the 14 identified allergens.
A detailed list of allergens is available on request.

The restaurant does not accept payment by cheque.

All prices are net in euros, including VAT and service.

Our meats come exclusively from France,
raised and slaughtered in compliance with current standards.