

ALYA'S by SW

Secret Table

« Des braises aux épices, je partage une cuisine née du feu et du voyage. Des Alpes à la Méditerranée, mon chemin porte les parfums du poivre, du macis, du kulfi et du gulab jamun. Un fil de mémoire, tissé entre l'Himalaya et la France, guidé par un seul désir : célébrer le goût. »

SYLVESTRE WAHID
CAR RIEN SANS AMOUR

MENU

MENU UNIQUE - 9 SÉQUENCES 250

- ACCORD METS ET VINS 190
- ACCORD METS ET BOISSONS (SANS ALCOOL) 110

Neuf séquences choisies par le Chef, comme un voyage à travers sa cuisine.

Un menu façonné par la saison, l'intuition et le feu, où chaque assiette se révèle au dernier moment.

Un parcours surprise, pensé pour vous inviter à lâcher prise et à savourer l'instant.



A LA CARTE

LES PRÉMICES

LÉGUMES D'HIVER DE CHEZ ERIC ROY 48

BOUILLON AU MACIS ET RAIFORT

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES 58

COING, VANILLE, POIVRE VOATSIPERIFERY ET BRIOCHE TOASTÉE

TOURTEAU DE ROSCOFF 110

TAPIOCA, POMME VERTE, CÉLERI-RAVE, CONSOMMÉ CLAIR ET CAVIAR GOLD

LA MER, OCÉAN, LAC & RIVIÈRE

TURBOT RÔTI SUR UN PAVÉ DE SEL D'HIMALAYA 110

POIREAUX, SAUGE ET TRUFFE NOIRE

HOMARD BLEU 120

A PEINE CUIT, BOUILLON ÉPICÉ ET COURGE

COQUILLE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE 78

BETTERAVE ET GRAINES DE MOUTARDE

LE TERROIR

AGNEAU DE SAVOIE 85

MARINÉ AUX ALGUES, CÂPRES, ZABAGLIONE À L'ESTRAGON

PIGEON DES COSTIERES 78

KUMQUATS, RÉDUCTION DE SUCS À L'ANIS ÉTOILÉ, POIVRES ET ÉPICES

CÔTE DE BOEUF MATURÉE (2 PERSONNES) 120/PERSONNE

GRILLÉE AU POIVRE, SALSIFIS ET AIL NOIR

LE FROMAGE

COLLECTION DE FROMAGES SAVOYARDS AFFINÉS 38

BERNARD MURE-RAVAUD - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

LES DOUCEURS

CITRON CROQUANT 28

CRÈME GLACÉE COMME UN « KULFI »

CHEESECAKE 28

AUX PARFUMS DE SAFRAN, MANGUE ET NOIX DE COCO

MA VERSION DU « GULAB JAMUN » 28

CRÈME FOUETTÉE AU SAFRAN ET FEUILLES D'OR

