

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

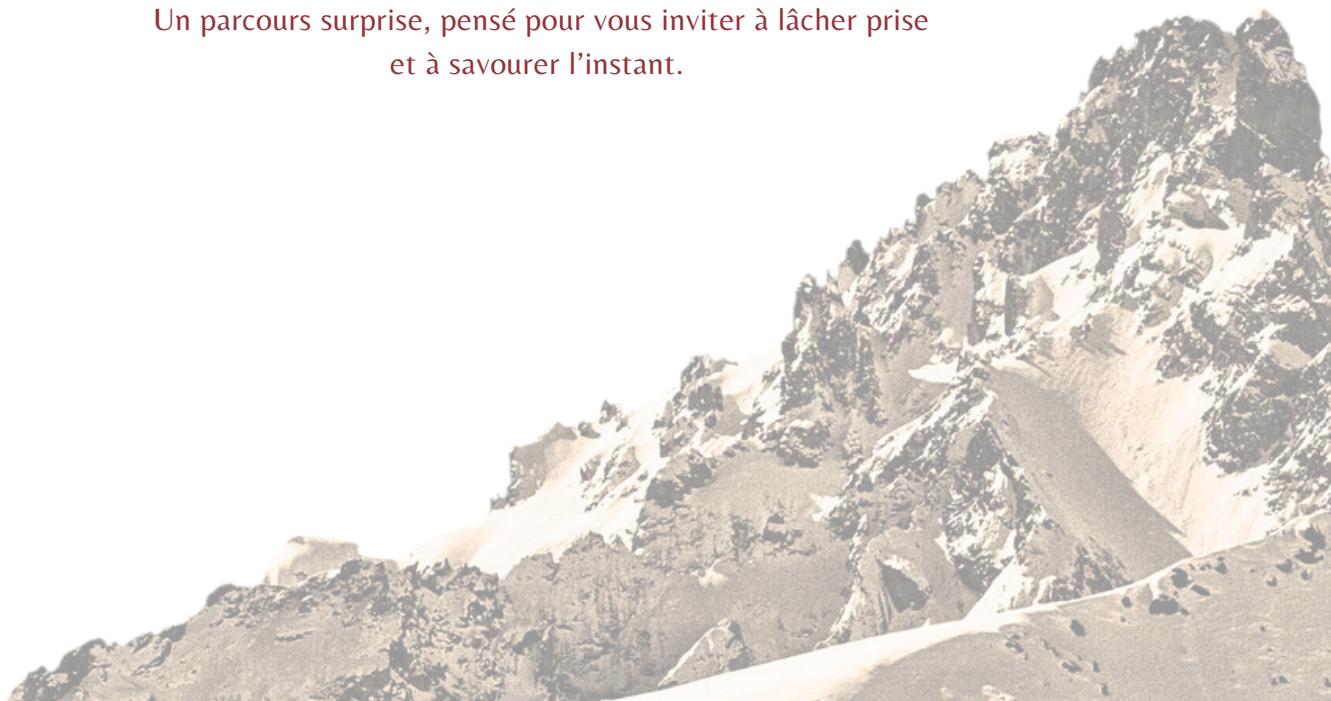
MENU UNIQUE - 9 SÉQUENCES 250

- 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.



Secret Table

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, CÉLERİ-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	

