

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 - 8 SÉQUENCES 295

ACCORD METS ET VINS 190

ACCORD METS ET BOISSONS (SANS ALCOOL) 110

LES MOCKTAILS SIGNATURES 22

Inspiration Asiatique

Thé de Ceylan, Sirop d'algues, Yuzu

Inspiration Nord-Africaine

Tamarin, Gingembre, Sirop de Miel, Citron,
Sel rose

Inspiration Alpine

Infusion de Camomille et d'Armoise, Cordial
de Fleur de Sureau

Inspiration Américaine

Infusion de Yerba mate, Jus de Pamplemousse,
Gelée de Coing

Inspiration Méditerranéenne

Infusion de Thym citron, Sirop de de Thym et
Lavande, Eau Gazeuse



ALYA'S by SW

Secret Table

MENU DEGUSTATION

Huit 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.

LES PRÉMICES

Fine Tarte, Salsifis Poire, Achillee Millefeuille
Tartelette Algue Nori, Truffe Noire Fermentée
Huître Gilardeau, Achard de Piment 2025



TOURTEAU DE ROSCOFF

Tapioca, Pomme Verte, Céleri-Rave, Consommé Clair et Caviar Gold

COQUILLE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

Betterave et Graines de Moutarde

BAR RÔTI SUR UN PAVÉ DE SEL D'HIMALAYA

Poireaux, Sauge et Truffe Noire

PIGEON DES COSTIÈRES

Kumquats, Réduction de Sucs à l'Anis Etoilé, Poivres et Epices



COLLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par Bernard Mure-Ravaud - Meilleur Ouvrier de France

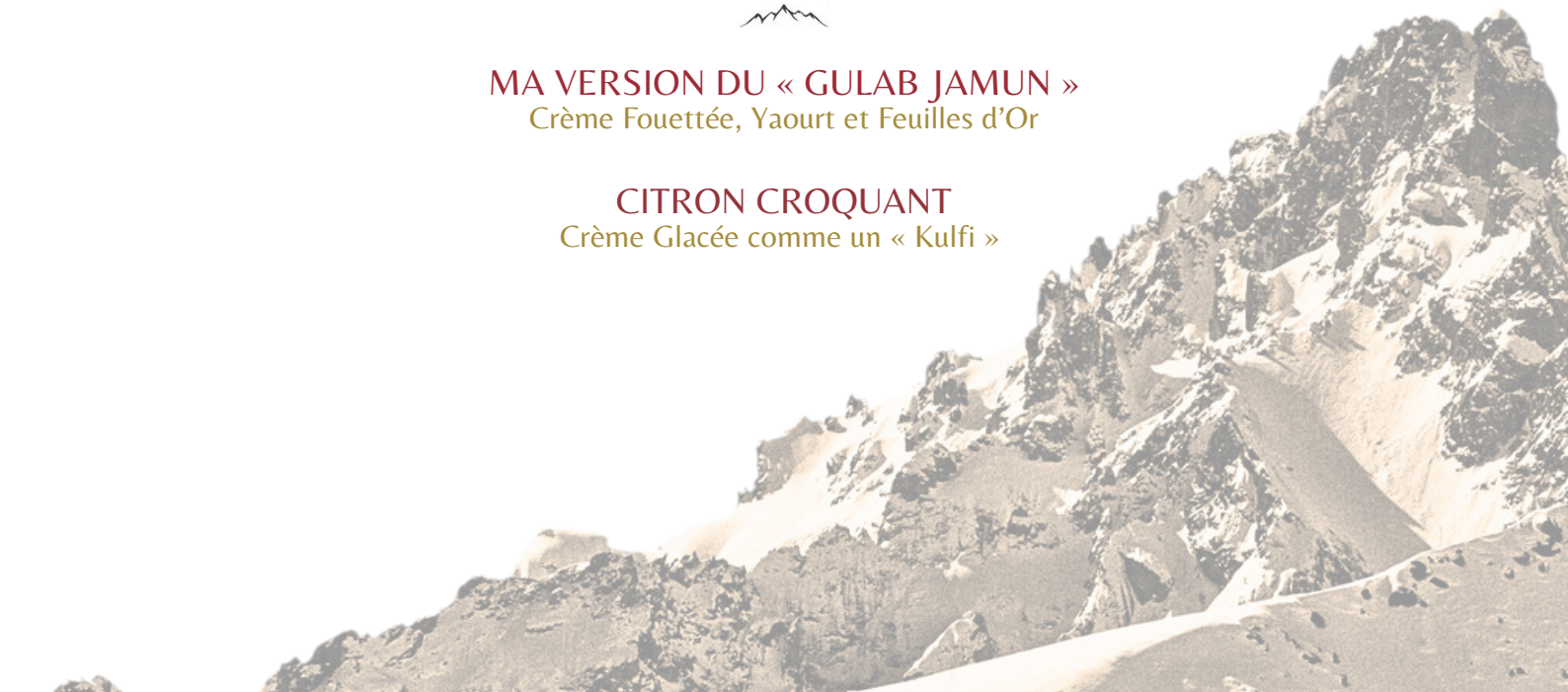


MA VERSION DU « GULAB JAMUN »

Crème Fouettée, Yaourt et Feuilles d'Or

CITRON CROQUANT

Crème Glacée comme un « Kulfi »



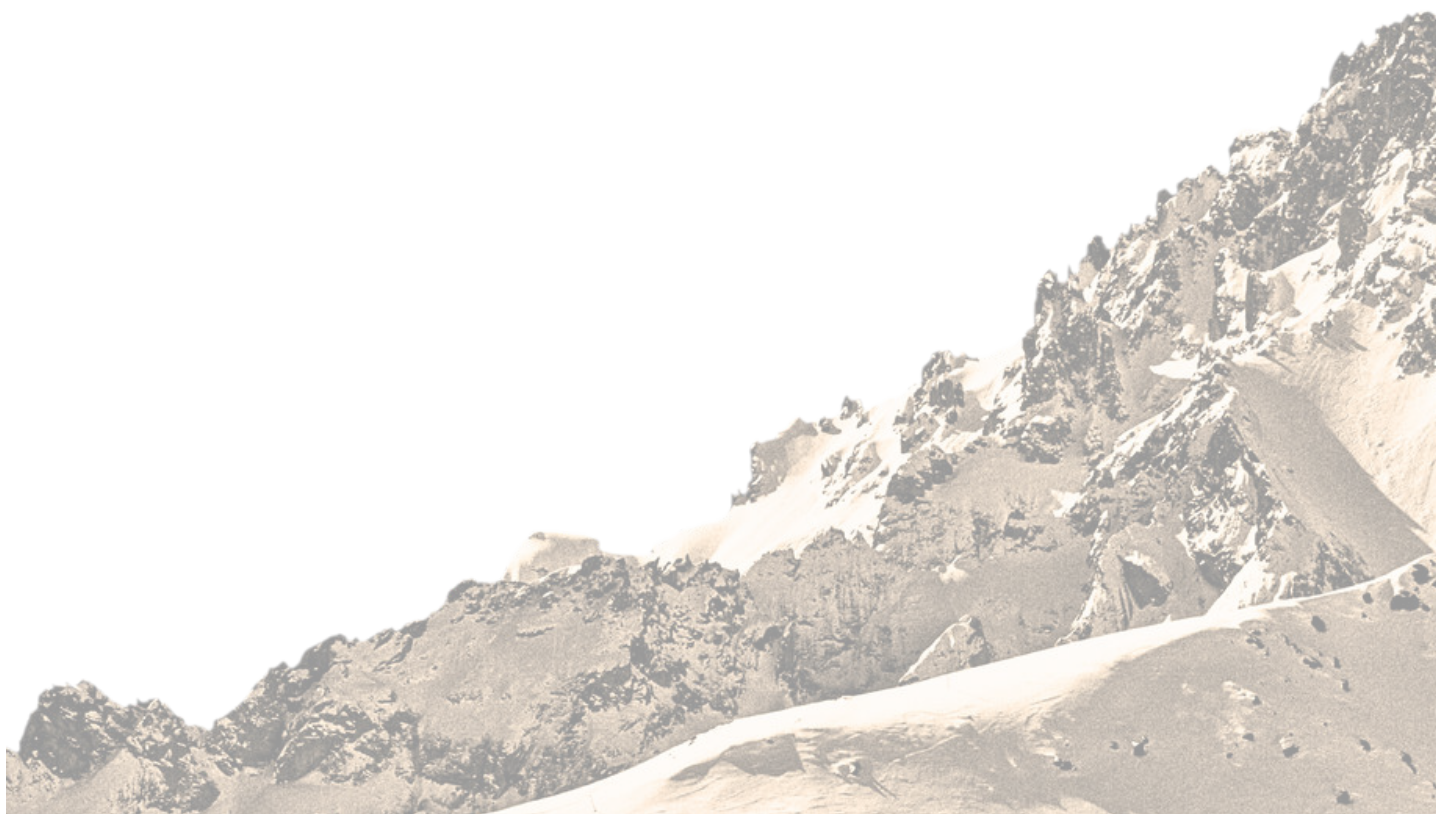
ALYA'S by SW

Secret Table

REMERCIEMENTS

À l'équipe du Lys Martagon, à Marco, Rémi, Yamila, Clément ainsi qu'à toutes les équipes, un immense merci pour leur engagement et leur passion au quotidien.

Et surtout, merci à nos fournisseurs, sans lesquels notre métier n'aurait pas la même âme : aux maraîchers, aux agriculteurs, aux artisans passionnés qui, chaque jour, par leur travail et leur savoir-faire, donnent tout son sens, son authenticité et son excellence à nos produits.



ALYA'S by SW

Secret Table

"From spiced embers, I share cuisine born of fire and travel. From the Alps to the Mediterranean, my journey carries the scents of pepper, mace, kulfi, and gulab jamun.

A thread of memory, woven between the Himalayas and France, guided by a single desire: to celebrate taste."

*Sylvestre Wahid
Nothing Without Love*



ALYA'S by SW

Secret Table

MENU

UNIQUE MENU - 8 SEQUENCES 295

FOOD AND WINE PAIRING 190

FOOD AND BEVERAGE PAIRING (NON-ALCOHOLIC) 110

SIGNATURE MOCKTAILS 22

Asian inspiration

Ceylon Tea, Seaweed Syrup, Yuzu

North African Inspiration

Tamarind, Ginger, Honey syrup, Lemon, Pink Salt

Alpine inspiration

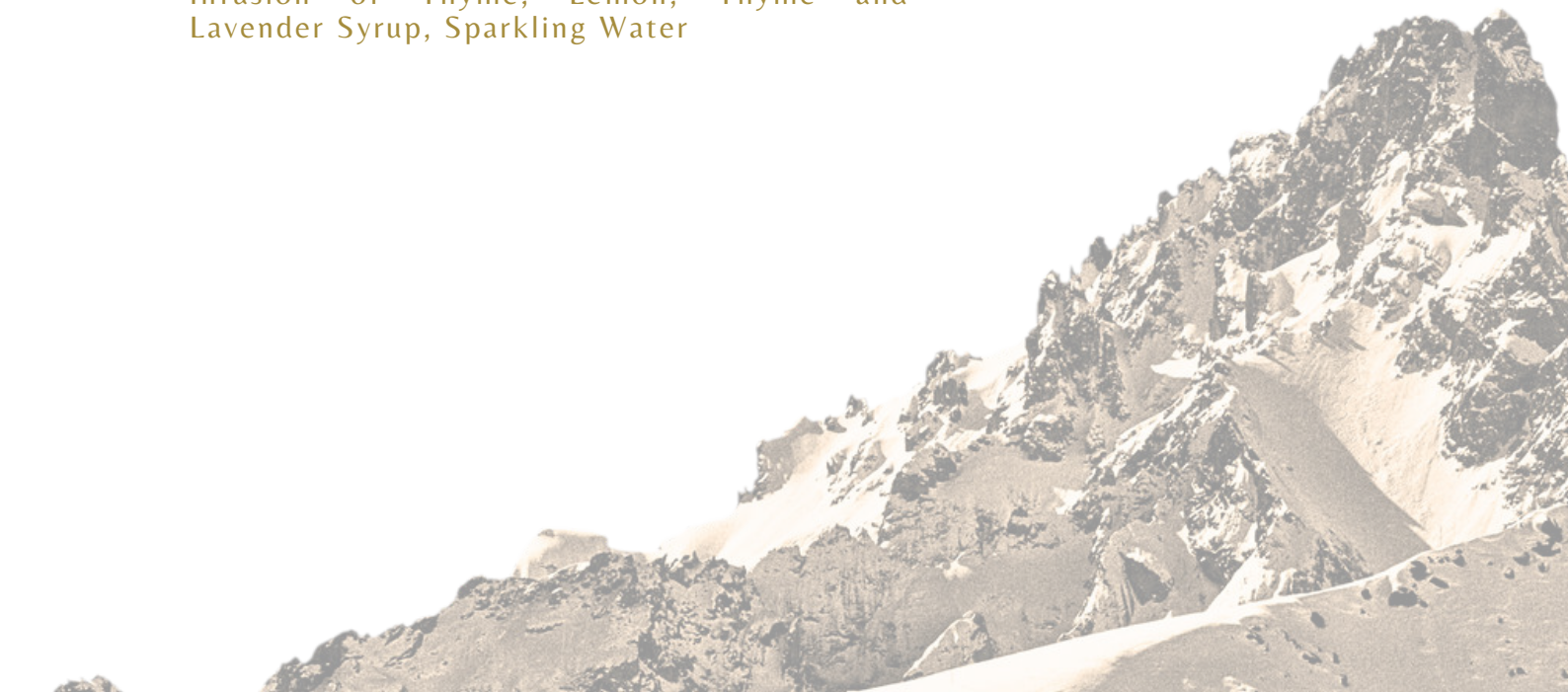
Chamomile and Mugwort Infusion, Elderflower Cordial

American inspiration

Yerba Mate Infusion, Grapefruit Juice, Quince Jelly

Mediterranean inspiration

Infusion of Thyme, Lemon, Thyme and Lavender Syrup, Sparkling Water



ALYA'S by SW

Secret Table

TASTING MENU

*Nine courses selected by the Chef, like a journey through his cuisine.
A menu shaped by the season, intuition, and fire, where each dish is revealed at the
last moment.
A surprise journey, designed to invite you to let go and savor the moment.*

LES PRÉMICES

Thin tart, Salsify, Pear, yarrow mille-feuille
Nori Seaweed Tartlet, Fermented Black Truffle
Gillardeau Oyster, Chili Pepper Achard 2025



ROSCOFF CRAB

Tapioca, Green Apple, Celeriac, Clear Consommé and Gold Caviar

SCALLOP FROM THE BAY OF SEINE

Beetroot and Mustard Seeds

ROASTED SEA BASS ON A BED OF HIMALAYAN SALT

Leeks, Sage and Black Truffle

PIGEON DES COSTIERES

Kumquats, Star Anise Reduction, Peppers and Spices



COLLECTION OF MATURED CHEESES

By Bernard Mure-Ravaud - Best Craftsman of France

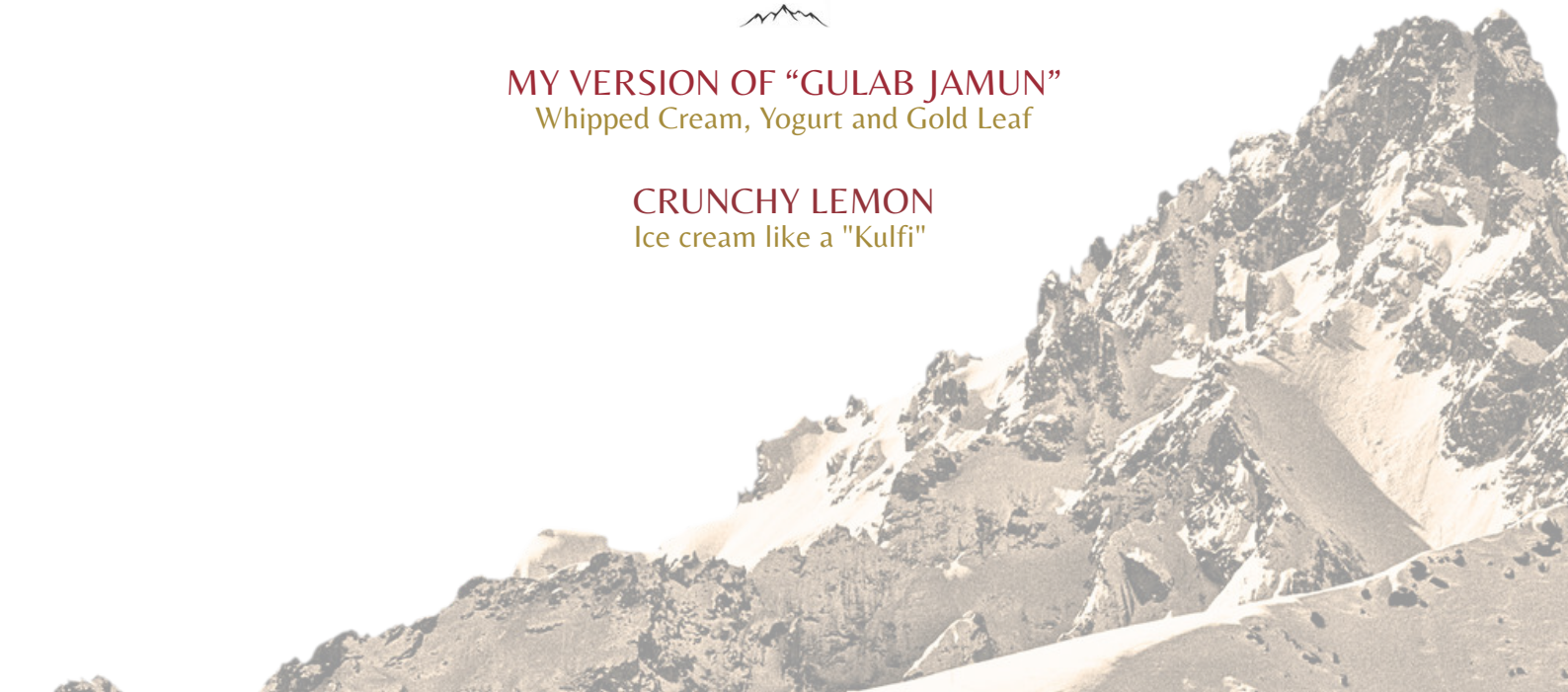


MY VERSION OF "GULAB JAMUN"

Whipped Cream, Yogurt and Gold Leaf

CRUNCHY LEMON

Ice cream like a "Kulfi"





Secret Table

OUR THANKS

To the Lys Martagon team, to Marco, Rémi, Yamila, Clément, and all the teams, our heartfelt thanks for your daily commitment and passion.

And above all, thank you to our suppliers, without whom our profession would not have the same soul. To the market gardeners, farmers, and passionate artisans who, every day, through their work and craftsmanship, give our products their true meaning, authenticity, and excellence.

