

À LA CARTE

Entrées / Starters

Salade froide d'homard canadien décortiqué et d'asperges vertes, fromage blanc et pamplemousse €28
Canadian lobster out of the shell and green asparagus cold salad, cottage cheese and grapefruit

🍷 Sashimi de poulpe cuit, gelée de tomate, straciatella di bufala, wasabi et citron noir €22
Cooked octopus sashimi, tomato jelly, straciatella di bufala, wasabi and black lemon

🍷 Carpaccio de foie gras fumé au bois de Sakura, framboises séchées, fruits exotiques et ail noir €24
Foie gras carpaccio smoked with Sakura wood, dried raspberries, exotic fruits and black garlic

🍷 Karaage de ris de veau, mayonnaise au yuzu et miso €24
Kaarage with veal sweetbread, mayonnaise with yuzu and miso

Spécialités de pâtes et risotto du jour / Pasta specialties and risotto of the day

Spaghetti artisanaux « Rustichella d'Abruzzo » à l'anguille fumée, champignons shimeji, poivre Sancho €26
« Rustichella d'Abruzzo » artisanal spaghetti with smoked eel, shimeji mushrooms, Sancho pepper

🏠 Tagliolini au chinchard et aux coques, poutargue, shiso vert et yuzukosho €24
Tagliolini with horse mackerel fish and cockles, bottarga, green shiso and yuzukosho

🏠 Laganette au sarrasin, salsiccia de cochon ibérique, asperges blanches et pesto basilic €24
Buckwheat laganette with Iberian pork salsiccia, white asparagus and basil pesto

🍷 Risotto du jour de riz « Carnaroli Acquerello » - consulter notre équipe pour plus de détails €25
Risotto of the day with "Carnaroli Acquerello" rice - ask our team for more details

Plats / Mains

Viande sélectionnée et son accompagnement du jour / Piece of meat with its side dish of the day €35

Poisson du marché et son accompagnement du jour / Market fish and its side dish of the day €32

Desserts et Fromages / Desserts and cheese

Baba au rhum et à l'orange sanguine, glace coco mascarpone €14
Rum baba with bloody orange, coconut and mascarpone ice cream

Millefeuille chocolat, glace chocolat noir et framboise €15
Chocolate pastry layer cake with black chocolate and raspberry ice cream

Tiramisu au thé vert Matcha, tuile croustillante au soja grillé, sauce au sucre noir d'Okinawa €12
Matcha green tea tiramisu, grilled soy crisp and Okinawa sugar sauce

Dessert du jour, consulter notre équipe pour plus de détails €14
Dessert of the day- ask our team for more details

Fromages de saison de chez Martine Dubois €14
Seasonal cheese plate from Martine Dubois

🏠 Pâtes fraîches maison / Homemade pasta 🍷 Plat sans gluten / Gluten free meal