

## À LA CARTE

### Entrées

Crabe Royal au yuzu et tomates fraîches €18

Velouté de céleri rave et paupiette de volaille €16

Assiette de légumes sélectionnés et sa sauce bagna cauda €16

Thon fumé, poireaux à la plancha et gaspacho €18

Tataki de bœuf et caviar d'aubergines €18

Charcuterie italienne P€13 G€18

Burrata, roquette et tomates €15

### Plats

Bistecca de bœuf Black Angus grillée €36

Côte de porc ibérique grillée €28

Canard de Challans rôti pour 2 personnes €56

Poisson du marché €32

### Pâtes et Risotto

Scialatelli de fruits de mer à l'encre de seiche €26

Busiate et homard décortiqué, pesto à la Trapanese €29

Agnolotti aux fromages, petits pois et Pecorino sardo €22

Spaghetti aglio olio e peperoncino, tartare de palourdes aux herbes €20

Pici à la japonaise, mijoté de Canard de Barbarie et œuf poché €22

Risotto de Koshihikari, ingrédients du marché d'aujourd'hui €28

### Desserts

Baba au limoncello €14

Tiramisu au thé vert Matcha €12

Chocolat et pistaches €14

Panna Cotta basilic et compotée de pêche €12

Assortiment de fromage €13

Café gourmand €12

## À LA CARTE

### Starters

- King Crab with yuzu and fresh tomatoes €18  
Celeriac veloute and poultry meat ball €16  
Assorted vegetables with bagna cauda sauce €16  
Smoked tuna, leeks cooked to the plancha and gazpacho €18  
Tataki of beef and eggplant caviar €18  
Selected Italian charcuterie S€13 B€18  
Burrata cheese, roquette & tomatoes €15

### Mains

- Grilled rib steak of Black Angus €36  
Grilled Iberian pork chop €28  
Roasted duck of Challans for 2 persons €56  
Fish of the market €32

### Pasta and Risotto

- Scialatelli with seafood and squid ink €26  
Busiate with lobster out of the shell, pesto alla Trapanese €29  
Agnolotti with cheese and peas €22  
Spaghetti with garlic, olive oil, clams and chilli pepper €20  
Japanese Pici, duck of Barbarie stew and poached egg €22  
Risotto with Koshihikari rice, ingredients from the market of the day €28

### Desserts

- Limoncello baba €14  
Matcha green tea Tiramisu €12  
Chocolate and pistachios €14  
Panna Cotta infused with basil and peach €12  
Assorted Italian cheese €13  
Gourmet café €12

*All prices are taxes & service included*