

DEJEUNER Á LA CARTE

Entrées

Burrata en kadaif et Pappa al Pomodoro au basilic €16

Saint-Jacques poêlée, Granny Smith et céleri rave, espuma de mozzarella et truffe noire €26

Foie gras poêlé, crème de potimarron, émulsion parmesan et Petimezi €22

Filet de canard de Barbarie fumé, poireaux frits, neige de parmesan et sauce poivre vert au yuzu €20

Assiette de crudités du marché et sauce ail noir du Japon et miso €18

Assiette de Coppa et Salami P€13 G€18

Spécialités de Pâtes

Spaghetti au homard à la Trapanese, pistache et coriandre €28

Pici et mijoté de joue de bœuf, Daïkon et trévis, sauce châtaigne et taleggio €22

Agnolotti de canard, légumes d'hivers et bouillon asiatique €24

Gnocchi de patate douce, émietté d'Amaretti et sauce quatre fromages €18

Tagliolini à la marjolaine, rouget barbet et olives Kalamata €24

Plats

Viande sélectionnée et son accompagnement du jour €32

Poisson du marché et son accompagnement du jour €32

Desserts

Amandes dans tous ses états €10

Semifreddo Marron cassis €12

Douceur chocolat noisette €12

Autour des agrumes €10

Assortiment de fromages €13

Café gourmand €12



FORMULE DU MIDI

Entrée-Pâtes ou Pâtes-Dessert 28€

Entrée-Pâtes-Dessert 32€

(Du lundi au vendredi)

A choisir parmi les suggestions du jour

(Affichées sur le présentoir de droite)

LUNCH FORMULA

Starter-Pasta or Pasta-Dessert 28€

Starter-Pasta-Dessert 32€

(From Monday to Friday)

To choose among the suggestions of the day

(Shown on the right display stand)



Extrait de la carte des vins/ Some wine references

🍷 Vernaccia Di S.Gimignano Montenidoli DOCG 2014 42€ 🍷

« Breillonde » Viré-Clessé Domaine Terrier 2015 52€ Meursault Domaine Matrot 2012 95€

Sartiu Cannonau Di Sardegna DOC 2015 40€ « Barthenau » Riserva Hofstatter DOC 2011 150€

Prix TTC, service inclus All Taxes & service included

LUNCH Á LA CARTE

Starters

Burrata cheese kadaif and Pappa al Pomodoro with basil €16

Seared scallops, Granny Smith and celery, mozzarella foam and Black truffle €26

Seared duck Foie gras, pumpkin cream, parmesan emulsion and grape must €22

Sliced Muscovy duck breast, deep fried leek, parmesan cheese and green pepper sauce with yuzu €20

Assorted raw vegetables, Japanese black garlic sauce with miso €18

Coppa and Salami platter S€13 B€18

Pasta dishes

Spaghetti with lobster alla Trapanese, pistachios and coriander €28

Pici with ox cheek stew, Daikon and radicchio, chestnut and taleggio sauce €22

Agnolotti stuffed with duck, winter vegetables and Asian broth €24

Sweet potato gnocchi, crumbled Amaretti and four cheese sauce €18

Tagliolini with marjoram, red mullet and Kalamata olives €24

Mains

Piece of meat carefully chosen with its side dish of the day €32

Market fish and its side dish of the day €32

Desserts

Almonds in various textures €10

Semifreddo with chestnut and blackcurrant €12

Chocolate and hazelnut €12

Citrus fruits €10

Assortment of cheeses €13

Gourmet café €12