

À LA CARTE

Entrées / Starters

Panna Cotta d'asperges blanches, bulots et oseille, sauce Kimizu €22

White asparagus Panna Cotta, whelks and sorrel, Kimizu sauce €22

Carpaccio de daurade royale, gelée de consommé de tomates, shiso rouge et caviar Oscietàre €26

Sea bream carpaccio, tomato jelly, red shiso and Ossetra caviar €26


Tartare de bœuf wagyu ozaki, œuf parfait et gelée de Tosazu €32

Ozaki wagyu beef tartar, soft-boiled egg and Tosazu jelly €32

Fraise et rhubarbe, espuma de mozzarella, tomate et basilic €19

Strawberry and rhubarb, mozzarella espuma, tomato and basil €19

Spécialités de pâtes / Pasta specialties

 Busiate aux moules, poutargue et citron confit €24


Busiate with mussels, bottarga and candied lemon €24

 Trenette et rôti de lapin, pomme de terre et petits pois, pesto basilic €25

Trenette with roasted rabbit, potatoes and peas, basil pesto €25

Linguine et mijoté de poulpe à la tomate, olives Kalamata, marjolaine et fenouil €23

Linguine with squid and tomato stew, Kalamata olives, marjoram and fennel €23

 Tagliatelle safranées et pancetta maison, jaune d'œuf et champignons, sauce taleggio €26

Tagliatelle with saffron and homemade pancetta, egg yolk and mushrooms, taleggio sauce €26

Plats du jour / Suggestions of the day

Risotto du jour / Risotto of the day €25


Viande sélectionnée et son accompagnement du jour / Piece of meat carefully chosen with its side dish of the day €36

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

Desserts

« Alliance yuzu caramel » Blanc vanille, crémeux yuzu, caramel Matcha, streusel Caramélia €15

Whipped egg whites, yuzu cream, Matcha caramel, Caramélia streusel €15

 « Chococo » Ganache coco fève tonka, biscuit moelleux aux amandes, gelée chocolat lacté et sarrasin d'Hokkaido €15

Coconut and Tonka bean ganache, almond soft biscuit, Hokkaido buckwheat milk chocolate jelly €15

« Pomme perdue » Panettone façon perdue, crème fondante au sucre muscovado, compotée de pommes praliné noisette €15

8 min de cuisson
8 min of cooking

Panettone French toast, black sesame soft cream, hazelnut praline and apple compote €15

Assortiment de fromages / Assortment of cheeses €14

Café gourmand / Gourmet café €15



Pâtes fraîches maison / Homemade pasta



Plat sans gluten / Gluten free meal