

À LA CARTE

Entrées / Starters

Arancini de potimarron, bœuf haché et quatre fromages, cresson et pistache €24

Arancini with pumpkin, minced beef and four cheeses, watercress and pistachio

Tataki de bœuf wagyu « Ozaki », daikon, œuf mollet et purée d'ail noir €26

Tataki of "Ozaki" wagyu beef, daikon radish, soft-boiled egg and mashed black garlic

Carpaccio de bonite fumée, tartare d'aubergines et betteraves, gelée de Tosazu €22

Smoked bonito carpaccio, eggplant and beetroot tartare, Tosazu jelly

Tartare de noix de Saint-Jacques, Caviar de Neuvic Osciètre, sauce yaourt et sauce Kalamansi €26

Scallops tartare and Osetra Caviar de Neuvic, yogurt sauce and Kalamansi sauce

Burrata et fruits de saison / *Burrata cheese and seasonal fruits* €16

Spécialités de pâtes / Pasta specialties

Trenette à la Ligurienne et mijoté d'agneau, olives kalamata et marjolaine €22

Trenette alla Ligure with lamb stew, Kalamata olives and marjoram

Rigatoncini cacio e pepe, joue de bœuf et salsifis braisés au Marsala €24

Rigatoncini al cacio e pepe, oxtail cheek and braised salsify with Marsala

Spaghetti à la Chitarra au poulpe et fenouil, aglio olio et poutargue €20

Spaghetti alla Chitarra with octopus and fennel, aglio olio and bottarga

Raviolis d'homard et burrata, velouté de céleri-rave et truffe de Bourgogne €28

Lobster and burrata cheese ravioli, celeriac veloute and Burgundy truffles

Plats/Mains

Viande sélectionnée et son accompagnement du jour €35

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

Poisson du marché et son accompagnement du jour €32

Market fish and its side dish of the day

Desserts

Fondant chocolat noisette et glace sésame noir et kinako / *Chocolate and hazelnut fondant, sesame and kinako ice cream* €14

Poire pochée au thé vert, fromage frais et glace Sencha / *Pear poached in green tea, soft white cheese and Sencha ice cream* €12

Mont-Blanc maison, crème de marron et glace au lait / *Mont-Blanc, chestnut cream and milk ice cream* €14

Tiramisu au thé vert Matcha / *Matcha green tea tiramisu* €12

Sélection de fromages Martine Dubois / *Selected cheeses Martine Dubois* €14





Menu Déjeuner Découverte à 48€

(à valoir sur l'ensemble de la table)

Menu Découverte avec accord mets et vins (5 verres de 10cl) à 98€

Service en 4 temps

Choisissez vos plats dans la carte

(Une entrée + une spécialité de pâtes + une viande ou un poisson + un dessert)

4 Course Lunch Discovery Menu 48€

(For the whole table only)

4 Course Discovery Menu with wine pairing (5 glasses of 10cl) 98€

Compose yourself the dishes from the 'A la carte' menu

(One starter + one pasta + one meat or one fish + one dessert)

Menu Découverte à 65€

(à valoir sur l'ensemble de la table)

Menu Découverte avec accord mets et vins (5 verres de 10cl) à 115€

Service en 4 temps

Choisissez vos plats dans la carte

(Une entrée + une spécialité de pâtes + une viande ou un poisson + un dessert)

Menu Carte Blanche 85€ (à valoir sur l'ensemble de la table)

Menu Carte Blanche avec accord mets et vins (6 verres de 10cl) à 145€

Le chef choisit pour vous:

Des Amuse-bouches selon inspiration

Deux Entrées

Deux Spécialités de pâtes

Une Viande sélectionnée

Un Dessert

4 Course Discovery Menu 65€ (For the whole table only)

4 Course Discovery Menu with wine pairing (5 glasses of 10cl) 115€

Compose yourself the dishes from the 'A la carte' menu

(One starter + one pasta specialty + one meat or one fish + one dessert)

'Carte Blanche' Menu 85€ (For the whole table only)

'Carte Blanche' Menu with wine pairing (6 glasses of 10cl) 145€

The chef chooses for you:

Appetizers

Two Starters

Two Pasta specialties

One Meat carefully chosen

One Dessert