

## À LA CARTE

### Entrées / Starters

Tataki de bonite fumée au foin, sauce salsa verde et yuzu kosho €22

*Tataki of hay-smoked bonito, salsa verde and yuzu kosho sauce*

Médaille de homard américain, espuma de mozzarella et bisque au Calamansi €28

*American lobster medallion, mozzarella espuma and bisque with Calamansi citrus*

Bœuf\* wagyu « Ozaki » Aburi, gelée de tosazu et caviar d'aubergine au wasabi €26

*Grilled "Ozaki" wagyu beef\* Aburi, Tosazu jelly and eggplant caviar with wasabi*

Fricassée de ris de veau et asperges vertes, œuf parfait et émulsion de champignons €24

*Fricassee of veal's sweetbread and green asparagus, soft-boiled egg and mushroom emulsion*

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

Spaghetti artisanales « Rustichella d'Abruzzo » à la Daurade Royale et aux coques, navet et poutargue €24

*« Rustichella d'Abruzzo » artisanal spaghetti with gilt head bream, shells, turnip and bottarga*

Tajarin au beurre et Mentaiko, oignon botte et algue nori €22

*Tajarin with butter sauce and Mentaiko, bunch onion and nori seaweed*

Cresciutaiate à la salsiccia de cochon ibérique, fèves et olives Kalamata €22

*Cresciutaiate with Iberian pork sausage, beans and Kalamata olives*

Pici à la tomate et polpettini d'agneau, petits pois, menthe et pecorino €24

*Pici with tomatoes and lamb meat balls, peas, mint and pecorino cheese*

Risotto du jour de riz « Carnaroli Acquerello » €25

*Risotto of the day with "Carnaroli Acquerello" rice*

### 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 et Fromages / Desserts and cheese €14

Vacherin aux herbes grecques, glace ricotta et Granny Smith / Vacherin with Greek herbs, ricotta ice cream and Granny Smith

Tarte chocolat café et sa glace café rhum raisin / Chocolate and coffee pie, coffee rum raisin ice cream

Sabayon au vin jaune, parfait coco et tonka, fruits exotiques (10min de cuisson)

*Yellow wine zabaglione, iced coconut and tonka bean parfait, exotic fruits (10min of cooking)*

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

Fromages de saison de chez Martine Dubois / Seasonal cheese plate from Martine Dubois

\*Bœuf Wagyu: né, élevé et abattu au Japon / \*Wagyu beef: born & raised in Japan