

À LA CARTE

Entrées / Starters

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



Terrine de légumes du potager, coulis de tomates et crème de fromage de chèvre €18



Garden vegetable terrine, tomato coulis and goat cheese cream

Sashimi de daurade royale, gelée de consommé de tomates au konbu et salicorne €22



Gilthead bream sashimi, tomato jelly with konbu seaweed and Salicornia

Truite basse température, mayonnaise de brocoli, chou chinois au yuzu, œufs de truite et agrumes €20



Low temperature trout, broccoli mayonnaise, Chinese cabbage with yuzu, trout eggs and citrus

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



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

Assiette de Chorizo du Pays Basque, mortadelle, terrine de foie gras maison, coppa €14



Assorted cold meats: Basque country chorizo, mortadella, homemade duck liver terrine, coppa

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

Spaghetti artisanales « Rustichella d'Abruzzo » au calamar et à la langoustine, tomates Datterini et poutargue €26

« Rustichella d'Abruzzo » artisanal spaghetti with squid, scampi, Datterini tomatoes and bottarga

Pici au mijoté de pancetta de cochon ibérique, quenelle de ricotta au chorizo €22



Pici with Iberian pork pancetta stew, quenelle of ricotta cheese with chorizo

Tagliolini au beurre truffé, asperges du moment, œuf parfait et Moliterno €23



Tagliolini with truffle butter, asparagus, soft-boiled egg and Moliterno cheese

Risotto du jour de riz « Carnaroli Acquerello » - consulter notre équipe pour plus de détails €25

Risotto of the day with "Carnaroli Acquerello" rice - ask our team for more details

Plats / Mains

Viande sélectionnée et son accompagnement du jour / Piece of meat with its side dish of the day €35

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

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



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)

Baba aux fraises arrosé au saké et glace au lait infusée au basilic / Strawberry baba with sake and basil infused milk ice cream

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



Pâtes fraîches maison / Homemade pasta



Plat sans gluten / Gluten free meal - Prix TTC, service inclus / All prices are with taxes & service included



Menu Déjeuner Découverte à 48€

(Menu à valoir sur l'ensemble de la table. Disponible les samedis et jours fériés de 12h à 14h15)

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

Service en 4 temps

Chaque convive peut choisir ses plats dans la carte

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

4 Course Lunch Discovery Menu 48€

(Menu for the whole table. Available on Saturdays and on Public holidays from 12pm to 2.15pm)

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

Every guest can choose 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 et disponible jusqu'à 22h)*

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

Service en 4 temps

Chaque convive peut choisir ses 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 et disponible jusqu'à 21h45)*

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

Service en 6 temps et 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€

(Menu for the whole table. Available until 10pm)

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

Every guest can choose the dishes from the 'A la carte' menu

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

'Carte Blanche' Menu 85€

(Menu for the whole table. Available until 9.45pm)

'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

