


# À LA CARTE

## Entrées / Starters

Merlan en tempura, caviar d'aubergine et salsa verde / *Whiting tempura with salsa verde and eggplant caviar* €20


 Carpaccio de poisson selon arrivage du marché / *Fish carpaccio according to market arrivals* €22

Tartare de bœuf\* wagyu «Ozaki » et bulots, mayonnaise à l'os à moelle, gelée de tosazu €26  
"Ozaki" wagyu beef\* tartare with whelks, mayonnaise with bone marrow and Tosazu jelly

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

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

Spaghetti artisanaux « Rustichella d'Abruzzo » au crabe Royal, sauce tomate poivron rouge et scamorza €28  
« Rustichella d'Abruzzo » artisanal spaghetti with King crab, scamorza, tomato & red pepper sauce

 Tagliolini à la truite, œufs de truite, tomate jaune, ricotta et yuzu €22  
Tagliolini with trout, trout eggs, yellow tomatoes, ricotta cheese and yuzu

 Agnolotti dal Plin à la viande, épinards, champignons du moment, œuf parfait et Moliterno €26  
Agnolotti dal Plin with meat and spinach, seasonal mushrooms, 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

Gâteau au chocolat noir, glace chocolat noisette et espuma de chocolat noir  
Dark chocolate cake, chocolate and hazelnut ice cream and dark chocolate espuma

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*



## Menu Déjeuner Découverte à 48€/pers

(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€/pers

Service en 4 temps

Chaque convive peut choisir individuellement ses plats dans la carte

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

---

## *4 Course Lunch Discovery Menu 48€/pers*

*(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€/pers*

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

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

# Menu Découverte à 65€/pers *(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€/pers

Service en 4 temps

Chaque convive peut choisir individuellement ses plats dans la carte

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

# Menu Carte Blanche 85€/pers *(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€/pers

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€/pers*

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

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

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

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

## *'Carte Blanche' Menu 85€/pers*

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

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

*The chef chooses for you:*

*Appetizers*

*Two Starters*

*Two Pasta specialties*

*One Meat carefully chosen*

*One Dessert*

