

# À LA CARTE

## Entrées (toutes nos entrées sont sans gluten) / Starters (all those starters are gluten free)

Chair de tourteau cuit à la vapeur, œufs de truite de Banka, salade d'endives et pamplemousse, mayonnaise à la poutargue €24

*Steamed rock crab meat, Banka trout eggs, endives with grapefruit, mayonnaise with bottarga*

Tataki de bœuf\* wagyu « Ozaki », œuf parfait, gelée de tosazu et tartare d'aubergine au wasabi €26

*“Ozaki” wagyu beef\* tataki, perfect egg, Tosazu jelly and eggplant caviar with wasabi*

Foie gras chaud fumé et cuit au bois de Sakura, légumes d'hiver, salsa verte au yuzukosho et consommé de viande €20

*Smoked and cooked with Sakura wood hot foie gras, winter vegetables, salsa verde sauce with yuzukosho and meat broth*

Burrata, kaki et kumquat, coulis d'orange/ Burrata cheese, kaki and kumquat, orange coulis €16

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

Spaghetti artisanaux « Rustichella d'Abruzzo » à la morue Vénitienne et au pesto d'olives Taggiasca, yuzu et shiso €20

*« Rustichella d'Abruzzo » artisanal spaghetti with baccalà mantecato alla Veneziana and Taggiasca olive pesto, yuzu and shiso*

🏠 Tagliolini aglio olio aux oursins, coques et salicorne €26

*Tagliolini with olive oil, garlic, sea urchins, cockles and salicornia*

🏠 Agnolotti au canard de Barbarie et à la truffe de Bourgogne, beurre persillé et racines de lotus croustillantes €28

*Agnolotti stuffed with duck of Barbarie and Burgundy truffles, parsley butter and crispy lotus roots*

🍷 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

🍷 Vacherin aux herbes grecques, glace ricotta et Granny Smith €14

*Vacherin with Greek herbs, ricotta ice cream and Granny Smith*

Gâteau au chocolat noir, glace chocolat noisette et espuma de chocolat noir €14

*Dark chocolate cake, chocolate and hazelnut ice cream and dark chocolate espuma*

Tiramisu au thé vert Matcha, tuile croustillante au soja grillé, sauce au sucre noir d'Okinawa €12

*Matcha green tea tiramisu, grilled soy crisp and Okinawa sugar sauce*

Dessert du jour, consulter notre équipe pour plus de détails €14

*Dessert of the day- ask our team for more details*

Fromages de saison de chez Martine Dubois €14

*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 Express

Entrée-Pâtes ou Pâtes-Dessert 32€

Entrée-Pâtes-Dessert 36€

*(Du mardi au vendredi)*

*Lunch Express Menu*

Starter-Pasta or Pasta-Dessert 32€

Starter-Pasta-Dessert 36€

*(From Tuesday to Friday)*

**EXEMPLE**

Entrées / Starters

**Tartare de truite, avocat et mangue, mayonnaise au yuzu**

*Trout tartare, avocado and mango, mayonnaise with yuzu*

*Ou/Or*

**Cèpes farcis à la salciccia de cochon ibérique, scamorza et duxelles de champignons**

*Stuffed cep mushrooms with Iberian pork salciccia, scamorza and mushroom duxelles*

Spécialités de Pâtes / Pasta specialties

**Spaghetti à l'Arrabbiata, poulpe et coriandre**

*Spaghetti all'Arrabbiata, octopus and coriander*

*Ou/Or*

**Pappardelle au mijoté de queue de bœuf à la vaccinara, sauce tomate et céleri**

*Pappardelle with ox tail stew alla vaccinara, tomato and celery sauce*

Dessert du jour / Dessert of the day

**Tarte fine aux figes, prunes, nectarines et glace pistache**

*Fine fig, plum and nectarine tart with pistachio ice cream*



## 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*

