

POUR COMMENCER

FOIE GRAS MI-CUIT, CHUTNEY MANGUE GINGEMBRE

23€

RISOTTO À LA MILANAISE

18€

POULPE EN SALADE, CRÉMEUX D'AVOCAT ET AGRUMES

22€

ASPERGES RÔTIES, ŒUF PARFAIT, JAMBON ET COPEAUX DE PARMESAN

20€

PRODUITS DE LA MER

CALAMAR GRILLÉ, CAVIAR D'AUBERGINE, SALSA VERDE ET SAUCE VIERGE

25€

MERLU RÔTI, POMME DE TERRE CROUSTILLANTE ET SAUCE "CHIMICHURRI"

26€

PRODUITS DE LA TERRE

QUASI DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, RATATOUILLE DE SAISON, JUS BŒUF

28€

FILET DE CANARD LAQUÉ, CAROTTES PERSILLÉES ET OIGNONS CIBOULETTES

30€

LES DOUCEURS

BABA AU CITRON, CHANTILLY AU POIVRE TIMUT

12€

ROCHER CHOCOLAT, BAVAROISE LÉGÈRE À LA VANILLE, FRUITS ROUGES,
CŒUR COULANT CHOCOLAT

12€

TARTE À LA FRAISE, CRÈME PATISSIÈRE

12€

STARTER

SEMI-COOKED FOIE GRAS, GINGER MANGO'S CHUTNEY

23€

MILANESE RISOTTO

18€

OCTOPUS SALAD, CREAMY AVOCADO AND CITRUS

22€

ROASTED ASPERAGUS, PERFECT EGG, HAM AND PARMESAN SHAVING

20€

FROM THE SEA

GRILLED SQUID, AUBERGINE CAVIAR, SALSA VERDE AND VIRGIN SAUCE

25€

ROASTED HAKE, CRUNCHY POTATO AND SAUCE "CHIMICHURRI"

26€

FROM THE EARTH

SLOW COOKED RUMP OF VEAL, SEASONAL RATATOUILLE, BEEF JUS

28€

LACQUERED FILET OF DUCK, CARROTS WITH PARSLEY
AND SWEET CHIVE ONIONS

30€

DESSERTS

SPONGE CAKE FLAVOURED WITH LEMON, CHANTILLY WITH TIMUT PEPPER

12€

CHOCOLATE ROCHER, LIGHT BAVARIAN CREAM, RED FRUITS,
MOLTEN HEART CHOCOLATE

12€

STRAWBERRIES TART, PASTRY CREAM

12€

MENU DE SAISON

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

GNOCCHI, PESTO BASILIC ET ROQUETTE, CHEVRE FRAIS



ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, CITRON CONFIT ET OLIVES TAGGIASCHE



DESSERT AU CHOIX

45€

POUR LES VÉGÉTARIENS, DEMANDEZ CONSEIL AU MAITRE D'HÔTEL

(LES PLATS " FAIT MAISON " SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DU RETOUR DU MARCHÉ)

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

TRÈS BONNE DÉGUSTATION...

PRIX NET, SERVICE COMPRIS

SEASONAL MENU

SERVED FOR THE WHOLE TABLE

GNOCCHI, BASIL AND ARUGOLA SALAD PESTO, GOAT CHEESE



CONFIT SHOULDER OF LAMB, LEMON CONFIT AND TAGGIASCHE OLIVES



DESSERT OF YOUR CHOICE

45€

FOR THE VEGETARIANS, FEEL FREE TO ASK THE MAITRE D'HOTEL

(THE "HOMEMADE" DISHES ARE COOKED ON SITE FROM RAW PRODUCTS, SOME MAY CHANGE DEPENDING TO THE FRESH MARKET ARRIVALS)

ALL OUR MEAT IS FRENCH ORIGIN UNLESS STATED

HAVE A VERY NICE TASTING...

NET PRICES V.A.T. AND SERVICE INCLUDED