

Entrées

Risotto Carnaroli Acquerello vieilli 1 an à l'ail des ours, graines torrifiées et pecorino. <i>Carnaroli risotto with wild garlic, Pecorino and torefacted nuts.</i> (V) (7.8.9.12)	21€/27€
Asperges blanches servies tièdes, œuf fermier, noisettes. Dentelle de Grana Padano et gel kalamansi. <i>White asparagus, free-range egg, hazelnuts, Grana Padano crisp and kalamansi gely.</i> (V) (7.8)	22€
Dos de saumon Label Rouge cuit fondant et servi frais, sauce aux herbes aromatiques, œufs de truite et radis croquants. <i>Slowly cooked "red label" salmon, herbs sauce, trout eggs and crisp radishes.</i> (V) (1.3.4)	22€
Velouté de petits pois et menthe, Burrata et poitrine séchée aux poivres. <i>Peas and mint velouté, Burrata cheese and porc breast dried with pepper.</i> (9)	20€/23€

Poissons

Demi homard bleu grillé au BBQ, tagliatelles fraîches et sauce aux crustacés. <i>Half blue lobster grilled on the BBQ, fresh tagliatelle and shellfish sauce.</i> (V) (Sup 12€ sur le menu) (1.2.3.7.9.12)	42€
Ombre chevalier d'Isere poêlé, asperges vertes rôties. Crumble aux graines de courge et beurre monté au citron confit. <i>Pan-fried Arctic char, roasted green asparagus, pumpkin seed crumble and beurre monté with preserved lemon.</i> (V) (1.4.7.9.12)	31€

Accompagnements

Pommes de terre sautées. <i>Pan-fried potatoes.</i> (V) (7)	6€
Assiette de légumes. <i>Side of vegetables.</i> (V) (7.9)	6€
Salade verte. <i>Green salad.</i> (V) (10)	5€

Viandes

Bavette de bœuf Black Angus cuite au BBQ. Pommes de terre sautées, cebette et moutarde à l'ancienne. <i>Black Angus beef flank steak cooked on the BBQ.</i> <i>Pan-fried potatoes cebette and mustard.</i> (Sup 8€ sur le menu) (6.7.9.10.12)	38€
Suprême de poulet jaune fermier rôti à l'ail noir. Chou-fleur sautés à l'orange et coriandre. <i>Roasted free-range yellow chicken supreme with black garlic.</i> <i>Cauliflower with orange and coriander.</i> (1.6.7.9.12)	29€
Effiloché d'épaule d'agneau au citron confit, céleri rave fondant et croustillant. <i>Shredded shoulder of lamb with confit lemon, soft and crunchy celeriac.</i> (6.7.9.12)	30€
Côte de porc fermier Label Rouge rôtie. Fregola sarda, spianata piccante et pousses d'épinards. <i>Roast "red label" pork chop.</i> <i>Fregola sarda, spianata piccante and spinach shoots.</i> (1.6.7.9.12)	31€

Fromages

Sélection de fromages affinés. <i>Local cheese selection.</i> (V) (Sup 4€ sur le menu) (7)	17€
--	-----

Desserts

Tiramisu revisité et glace au café grillé. <i>Revisited tiramisu and grilled coffee ice cream.</i> (V) (1.3.5.7.8)	14€
Soufflé à la menthe et glace stracciatella. <i>Mint soufflé with stracciatella ice cream.</i> (V) (3.7)	14€
Chocolat noir 64% en différentes textures et huile d'olive bio de Toscane. <i>Textures of 64% dark chocolate and organic olive oil from Tuscan.</i> (1.3.7)	14€
Les premières fraises au basilic et mousse ricotta. <i>The first strawberries with basil and ricotta mousse.</i> (1.3.7.8)	14€