

Entrées

- Œuf parfait cuit à 64°, fricassée de champignons, céleri boule et espuma ail. 18€
Slow cooked egg, mushrooms fricassée, celeriac and garlic espuma.
(1.3.5.7.8.9)
- Carpaccio de lotte au poivre de Timut, leche de tigre, citron caviar et fenouil. 21€
Monkfish carpaccio with Timut pepper, leche de tigre, finger lime and fennel.
(1.4.5.7.8.9)
- Ris de veau rôti, poires à la moutarde, asperges blanches, condiment vanille et ail noir. 24€
Roasted veal sweetbreads, mustard pears, white asparagus, vanilla and black garlic condiment.
(5,7,8,9,10)
(Sup 5€ sur le menu)
- Terrine de foie gras, compotée de mirabelles, chutney pêches et nectarines. 24€
Foie gras terrine, mirabelle plum compote, peach and nectarine chutney.
(1.3.7.8)

Poissons

- Filet de rouget, fleurs de courgettes farcies et tomates en textures, anis étoilé. 42€
Red mullet fillet, stuffed zucchini flower, tomato textures and star anise.
(4.5.7.8)
(Sup 6€ sur le menu)
- Filet de seriole, beurre blanc au couteaux, œufs de truite, ciboulette et salade d'artichaut. 38€
Filet of seriole, beurre blanc with razor shell, trout egg, chives and artichoke salad.
(2.4.5.7.8.12.14)

Pâtes/Risotto

- Spaghetti Verrigni, lait d'amande, aneth et huîtres. 28€
Spaghetti Verrigni, almond milk, dill and oysters.
(1,2,4,5,7,8,12,14)
- Risotto Arborio *cacio e pepe*, moules, *'nduja*, cédrat et broccoletti. 25€
Spaghetti Arborio risotto cacio e pepe, mussels, grilled 'nduja, citron and broccoletti.
(4.5.7.8.14)

Viandes

Côtelettes d'agneau, petit pois, menthe, pleurotes *eryngii*, morilles et jus de viande. 38€
Lamb cutlets, peas, mint, eryngii oyster mushrooms, morels and gravy.
(1.5.7.8.)

Cœur de Rumsteak, framboises rôties, endives rouges et noisettes. 38€
Beef rump steak, burned raspberries, red endive and hazelnuts.
(5.7.8)

Desserts

Sélection de fromages affinés. 17€
Local cheese selection.
(Sup 4€ sur le menu) (7)

Dessert du jour. 14€
Dessert of the day.

Tartelette au chocolat Shouka, glace à la peau de fèves de cacao, cœur coulant praliné 15€
au gruë de cacao et noisettes.
Shouka chocolate tartlets, cocoa bean skin ice cream, praline heart with
cocoa and hazelnuts.
(1.3.5.7.8)

Dessert framboise et chèvre frais, glace mascarpone et gel framboise. 14€
Raspberry and fresh goat cheese dessert, mascarpone ice cream and raspberry gel.
(3.7.12)

Tarte sarrasin et crème lemon curd, gel citron thym. 28€
Buckwheat tart and lemon cream.
(1.3.5.7.8)
(servi pour deux personnes minimum/served for a minimum of two people)