

PAMPARIGOUSTE

À PARTAGER

Panisses croustillantes, vieux parmesan, ketchup de poivron fumé	15€
Ktipiti de poivron et fêta, pain pita grillé au BBQ	18€
Bao vapeur, tartare de thon rouge et guacamole	26€
Focaccia de Recco, crémeux de truffe et Pecorino (pour 2 à 4 personnes)	36€
Fritto misto de crevette, calamar et anchois, aïoli	24€
Beignets de maïs au tandoori, marinade épicée	15€

POUR DÉBUTER

Maquereau à la flamme, pêche, leche de tigre au concombre et aneth	29€
Traditionnel œuf en meurette, comme on le déguste chez moi en Bourgogne	26€
Tomates légèrement confites déclinées à la stracciatella et basilic	26€
Carpaccio de gambas, tarama et agrumes, sauce maltaise	34€

POUR CONTINUER

Pêche du jour, marinée à cru, risotto à l'eau de tomate	40€
Poulpe grillé, pérugine comme à Nice, yaourt au fenouil	43€
Epaule d'agneau confite, aubergine rafraîchie à la menthe et harissa	39€
Ravioles au vieux parmesan, ajo blanco, figue et olive	35€
Filet de bœuf, sauce au poivre blanc, échalotes et pommes dauphines	49€
Côte de veau à partager (2 personnes), girolles, vin jaune, pomme purée	115€
Menu du Déjeuner (entrée, plat et dessert) du lundi au vendredi	41€

POUR TERMINER

Assiette de fromages affinés	19€
Chariot de fromage du moment	14€
Douceur chocolat, fève de cacao et cardamome	16€
Omelette norvégienne, framboise, citron et verveine	16€
Pommes caramélisées, glace vanille, praliné céréales	16€
Mille-feuille vanille, orange confite	16€

Le Chef ne travaillant qu'avec des produits de saison, ce menu est susceptible d'être modifié

Origine des viandes : France

Merci de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande

Taxes et services compris-Prix nets en Euros

Paiements acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard, American Express, Chèques Relais & Châteaux

