



LA TABLE DU CHEF

ENTRÉES

SALADE BOSTON

*TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGES MARINÉS,
MINIPOIVRONS GRILLÉS À LA FLEUR D'AIL ET THYM,
CHIPS DE BETTERAVE*

SALADE D'ASPERGES

STRACCIATELLA, NOIX, CRUMBLE AUX HERBES

CARPACCIO DE BŒUF

*ŒIL DE RONDE, NOIX DE PIN TORRÉFIÉES,
MOUT DE RAISIN, MOSTARDA,
PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS,
POUSSES DE BASILIC, OIGNONS ROUGES MARINÉS*

PIEUVRE GRILLÉE 100g

*CAVATELLI ET BISQUE, ARMILLAIRE,
SABAYON CHORIZO, SUMAC*

PÉTONCLES ABURI

ABRICOT, FOIE GRAS, HUILE DE FOIE GRAS, POUSSÉS

POTAGE

PLATS PRINCIPAUX

PÂTES FRAÎCHES DU MOMENT

RISOTTO CARNAROLI

*CHAMPIGNONS, PETITS POIS, NOISETTES,
PARMIGIANO 24 MOIS*

POISSON DU JOUR

*PALOURDES, TOMATES, CÂPRES, OLIVES CERIGNOLA,
PURÉE DE FENOUIL BRÛLÉ*

FILET MIGNON

*PURÉE DE POMMES DE TERRE OU RATTES RÔTIES,
HARICOTS FINS AU BEURRE, DEMI-GLACE*

JOUE DE VEAU BRAISÉE

*POLENTA, LÉGUMES RACINES, JUS DE CUISSON,
ÉCHALOTES FRITES ET HERBES, SALADE VERTE*

DESSERTS

*DÉCOUVREZ NOTRE CHARIOT À DESSERTS.
UNE SÉLECTION RAFFINÉE DE PÂTISSERIES
MAISON VARIÉES, PRÉPARÉES CHAQUE JOUR
PAR NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE.*

*Le service de 15% est inclus.

APPETIZERS

BOSTON SALAD

*CHERRY TOMATOES, PICKLED RED ONIONS,
MINI GRILLED PEPPERS WITH GARLIC FLOWER
AND THYME, BEET CHIPS*

ASPARAGUS SALAD

STRACCIATELLA, NUTS, HERB CRUMBLE

BEEF CARPACCIO

*EYE OF ROUND, TOASTED PINE NUTS, GRAPE MUST,
MOSTARDA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MONTHS,
BASIL SPROUTS, PICKLED RED ONIONS*

GRILLED OCTOPUS 100g

*CAVATELLI PASTA AND BISQUE,
ARMILLARIA MUSHROOMS,
CHORIZO SABAYON, SUMAC*

SEARED SCALLOPS (ABURI-STYLE)

APRICOT, FOIE GRAS, FOIE GRAS OIL, SPROUTS

SOUP

MAIN COURSES

FRESH PASTA OF THE MOMENT

RISOTTO CARNAROLI

*MUSHROOMS, GREEN PEAS, HAZELNUTS,
PARMIGIANO 24 MONTHS*

FISH OF THE DAY

*CLAMS, TOMATOES, CAPERS, CERIGNOLA OLIVES,
CHARRED FENNEL PURÉE*

FILET MIGNON

*MASHED POTATOES OR
ROASTED FINGERLING POTATOES,
BUTTERED GREEN BEANS, DEMI-GLACE*

BRAISED VEAL CHEEK

*POLENTA, ROOT VEGETABLES, COOKING JUS,
FRIED SHALLOTS AND HERBS, GREEN SALAD*

DESSERTS

*DISCOVER OUR DESSERT CART –
A REFINED SELECTION OF ASSORTED
HOUSE-MADE PASTRIES, PREPARED DAILY
BY OUR KITCHEN TEAM.*

*A 15% service charge is included.