

ANTIPASTI À PARTAGER

ANTIPASTI TO SHARE

AUBERGINE GRATINÉE AU PARMESAN 28

Melanzana au gratin with parmesan

« CÉSAR » CŒUR DE ROMAINE, SAUCE CÉSAR, CROÛTONS DE PAIN 24

Heart of Romaine salad, Caesar sauce, bread croutons

CARPACCIO D'ARTICHAUTS, ROQUETTE ET PARMESAN 28

Artichoke carpaccio, rucola and parmesan

STRACCIATELLA DES POUILLES À LA TRUFFE NOIRE, FOCACCIA 36

Puglia black truffle stracciatella, focaccia

ŒUF MOLLET, POIREAUX FONDANTS, AU VINAIGRE BAROLO 24

Soft-boiled egg, tender leeks with Barolo vinegar

CROQUE TRUFFE, AU VIEUX COMTÉ, JAMBON BLANC ET PECORINO 38

Truffled croque-monsieur with aged Comté and Pecorino cheese

CARPACCIO DE GAMBERONI, HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT 34

Gamberoni carpaccio, olive oil and lime

CRUDO DE BAR, HUILE D'OLIVE CITRON ET BAIES ROSES 36

Sea bass crudo, lemon olive oil and pink berries

LANGOUSTINES TIÈDES, CONCASSÉ DE TOMATES AU BASILIC 56

Warm langoustines, crushed tomatoes with basil

PLATS

MAIN COURSES

CABILLAUD CUIT À LA NACRE, SPINACI ET BEURRE BATTU CITRON 40

Low temperature cooked cod, spinach and lemon beaten butter

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, GNOCCHI CUISINÉS À LA TRUFFE NOIRE 52

Pan-fried scallops, black truffle gnocchi

FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, SAUCE PEPE NERO 56

Pan-fried beef fillet, pepe nero sauce

CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE 58

Milanais veal chop

CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ, HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL 42

Smoked beef carpaccio, olive oil and fleur de sel

CAVIAR

LE V

Gold Oscietre

50GR **180** - 125GR **450**

Diamant Beluga

50GR **720** - 125GR **1 800**

PÂTES

PASTA

LINGUINE À LA TOMATE, STRACCIATELLA ET BASILIC 34

Tomato, Stracciatella and basil linguine

TAGLIOLINI À LA TRUFFE NOIRE 48

Black truffle tagliolini

RAVIOLI DE LANGOUSTINE, BEURRE DE SAUGE 58

Langoustine ravioli, sage butter

SPAGHETTI AU CAVIAR 95

Caviar spaghetti

GARNITURES

SIDES

SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS AU PARMESAN 12

Spinach salad with Parmesan

COURGETTES MI-CONFITES, BASILIC ET MENTHE 12

Semi-confit courgettes, basil and mint

PURÉE DE POMME DE TERRE 12

Homemade mashed potatoes

PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE 25

Black truffle mashed potatoes

POMMES ALLUMETTES 12

French fries

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS 16

Italian cheese platter

CAPRICE CHOCOLAT FONDANT, GLACE NOISETTE ET CHANTILLY 18

Fondante chocolate «Caprice», hazelnut ice cream and whipped cream

TIRAMISU AU CAFÉ, POUDRÉ DE CACAO 18

Tiramisu, cocoa powder

PANNA COTTA À LA VANILLE, COMPOTÉE DE FRUITS EXOTIQUES 18

Vanilla panna cotta with exotic fruits compote

Prix nets service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

*Net prices including VAT. Service included. Checks are not accepted.
Allergens list is available on request.*