

ENTREES

- Pointes d'Asperges** Tièdes, 28 €
Hollandaise au Curry Madras, Cannolo Croustillant de Mozzarella Burrata D.O.P, Mimosa d'Oeuf, Persil Plat
Warm Asparagus Tips, Hollandaise Sauce with Curry, Crunchy Cannolo of Mozzarella Burrata D.O.P, Mimosa Egg, Flat Leaf Parsley
- Ravioli,** 26 €
Farcis à la Bolognaise Blanche de Canard, Crème au Macarponne, Orange et Pistaches Rapées
Ravioli with White Bolognese Sauce of Duck, Mascarpone Cream, Grated Orange and Pistachio
- Risotto Carnaroli,** 32 €
aux Pistils de Safran, Moëlle de Veau cuite dans l'Os, Sauce Milanaise
Carnaroli Risotto with Saffron Pistils, Veal Marrow Bone, Milanese Sauce
- Homard du Maine** à la Vapeur, 34 €
Fraîcheur de Radis Rouges et Concombre, Mayonnaise Légère au Wasabi
Steamed Maine's Lobster, Red Radish and Cucumber Salad, Light Wasabi Mayonnaise
- Gnocchi Noirs** de Pommes de Terre Ratte, 30 €
Tagliatelles de Seiches juste Pochées, Jus Mousseux de Palourdes, Fèves, Tomates Confités
Black Gnocchi of Rat Potatoes, Poached Tagliatelle of Cuttlefish, Foamy Clam Juice, Broad Beans, Sun-Dried Tomatoes
- Crème de Cèpes Bouchons,** 28 €
Croquettes de Pommes de Terre, Broccio, Espuma de Lait réduit à la Truffe Noire d'Hiver
Cream of Cep Soup, Potato Croquettes, Corsican Fresh Ewe Cheese, Milk Foam in a reduction of Black Truffle
- Aller Retour de Mahi Mahi, Ceviche de Langouste,** 32 €
Purée Glacée d'Ananas, Emulsion de Lait de Coco, Citronnelle, Perles de Fruit de la Passion
Searred Mahi Mahi, Lobster Ceviche, Iced Pineapple Puree, Coconut Milk Emulsion, Lemongrass, Passion Fruit Beads
- Salade 5....10....15 :** 28 €
Composition de Feuilles de Salades, Pousses d'Herbes, Crudités de Légumes, Assaisonnements
Salad 5...10....15 : a mix of Salad Leaves, Herb Sprouts, Raw Vegetables, Seasoning

TERRE

Bûchette de Bœuf certifié Black Angus, 40 €
Caponata Sicilienne, Tomates Mi-Confites, Sablé au Parmesan
Certified Black Angus Beef, Sicilian Caponata, Sun-dried Tomatoes, Parmesan Cheese Shortbread

Cochon de Lait Confit, 36 €
sa Peau Croquante, Purée de Potiron, Polenta Moelleuse,
Poudre de Café Torréfié
Suckling Pig Confit, Pumpkin Puree, Soft Polenta, Coffee Powder

Longe de Veau en Longue Cuisson, 44 €
Oignons Grelots, Pommes de Terre, Haricots Verts dans un Jus léger,
Crème Fouettée au Thym Citron
Slow-Cooked Veal Loin, Pearl Onions, Potatoes, French Beans in a Light Juice, Lemon Thyme Whipped Cream

Cuisse de Poulet Bio des Landes, 34 €
aux Cèpes Bouchons, Flan de Fromage de Chèvre, Pommes de Terre Confites
au Romarin, Jus de Cuisson à la Truffe Noire d'Hiver
Leg of Organic Chicken with Ceps, Goat Cheese Flan, Rosemary Potato Preserve, Black Truffle Cooking Juice

MER

Filet de Rascasse de Méditerranée cuit au Four, 38 €
Pâtes Napolitaines « Paccheri », Jus de Cuisson Tomaté Pressé, Pesto de Câpres,
Mozzarella Burrata D.O.P
Baked Red Scorpion Fish Fillet, Napolitan « Paccheri » Pasta, Pressed Tomato Cooking Juice, Caper Pesto, Mozzarella Burrata D.O.P

Queues de Gambas, 36 €
Croustillant de Cheveux d'Ange, Mayonnaise à la Laitue et au Persil,
Légumes Vapeur à l'Huile de Tomates Séchées
Black Tiger Prawn Tails, Crisply Angel Hair, Lettuce and Parsley Mayonnaise, Steamed Vegetables with Sun-dried Tomato Oil

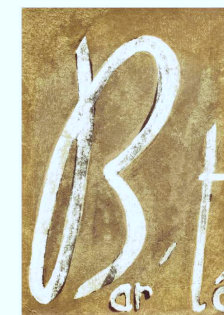
Duo de Cabillaud d'Atlantique, 38 €
Dos Rôti sur la Peau, Artichauts Sautés, Crème de Topinambours
Brandade, Salade d'Artichauts, Chips de Topinambours
Duet of Cod : Roasted with its skin, Sautéed Artichokes, Jerusalem Artichoke Cream and "Brandade", Artichoke Salad, Jerusalem Artichoke Chips

Filet de Loup de Mer Poêlé, 40 €
Lasagnette d'Asperges Vertes, Pesto de Basilic Violet, Fruits Secs
Pan-Fried Bass Fillet, Minilasagna with Green Asparagus, Purple Basil Pesto, Dried Fruits

INSPIRATION DU CHEF

Menu 5 plats 75 €
5 Dishes upon the Chef Inspiration

Ce menu est disponible seulement pour la table entière et avant 21h30
This Menu is only available for the entire table and before 9.30 pm



Chef : Nicola de Marchi Executive Chef : Philippe Masegla

DESSERTS



- Passion des Iles....**(Passion of The Islands) 12 €
Mousse Fruit de la Passion, Chutney de Fruits Exotiques,
Gressini Coco et Mangue
Passion Fruit Mousse, Exotic Fruit Chutney, Mango and Coconut Gressini
- Gourmandise Chocolat Pistache....**(Chocolate and Pistachio Delight) 12 €
Soufflé au Chocolat Noir Valrhona Caraibes
servi avec 3 Combinaisons à la Pistache
Black Caribbean Chocolate Valrhona Soufflé served with 3 Pistachio Combinations
- Café et ses Copains....**(Coffee and its Friends) 12 €
Le Goût d'un Café Espresso au Chocolat, Mascarpone et Caramel
The Taste of an Espresso with Chocolate, Mascarpone and Caramel
- Blanc et Orange....**(White and Orange) 12 €
Gâteau au Chocolat Blanc et Ricotta, Quelques Oranges,
Glace au Lait Stracciatella
White Chocolate and Ricotta Cake, Orange, Stracciatella Ice Cream
- Fruits Rouges et Vanille....**(Red Fruits and Vanilla) 12 €
Soupe de Fruits Rouges, Cerise Amarena,
Crème Glacée à la Vanille Caramélisée
Red Fruit Soup, Amarena Cherries, Caramelized Vanilla Ice Cream

Pastry Chef : Marina Savoi