



· CARTE RESTAURANT ·

CARTE DU RESTAURANT

La Cuisine est ouverte de 19h jusqu'à minuit.
the kitchen is open from 07h pm till midnight

AMUSE-BOUCHE

Focaccia farcie avec stracciatella et chiffonnade de Jambon cuit aux herbes, salade verte <i>Focaccia stuffed with stracciatella burrata and cooked ham and green salad.</i>	15
Assiette de jambon de Parme 18 mois 100g <i>Plate of 18-month aged Parma ham 100g.</i>	20
Assiette de trois fromages français « selon l'arrivage » accompagnée de grissini et confiture de fruits rouges <i>Plate of three French cheeses «according to availability» accompanied by grissini and red fruit jam.</i>	19
Foie gras accompagné de confiture aux figues et pain de campagne grillé <i>Foie gras served with fig jam and grilled country bread.</i>	28
Burrata de Pouilles 200g servie avec tomate cerises, pistou de basilic et huile d'olives <i>Burrata from Puglia served with cherry tomatoes, basil pesto and olive oil.</i>	22
Anchois marinés à huile d'olives extra vierge 100% Italien accompagnés de pain grillé <i>Marinated anchovies in 100% Italian extra virgin olive oil accompanied by toasted bread.</i>	13
Œuf poché et crème à la truffe, lamelles de truffe fraîche <i>Poached egg with truffle cream and slices of fresh truffle.</i>	26
Velouté de petit pois glacé à l'huile de noix et éclats de noix torréfiées <i>Pea velouté served with a pan-seared foie gras escalope, walnut oil, and roasted walnut pieces.</i>	16
Carpaccio de Bresaola avec tomates cerises, copeaux de Grana Padano <i>Bresaola carpaccio with cherry tomatoes, arugula, and shavings of Grana cheese.</i>	24
Tarama au pain de seigle <i>Mousse onctueuse de haricots blancs et tofu fumé, note iodée d'algues et fraîcheur citronnée, sur pain de seigle, relevée par la douceur de la betterave.</i> <i>EN : Creamy white bean and smoked tofu mousse, with a hint of seaweed and lemon freshness, on rye bread, enhanced by the sweetness of beetroot.</i>	14
10 pièces de brochettes de brebis grillées, sel d'himalaya <i>Grilled skewers of sheep cheese seasoned with Himalayan salt.</i>	22
Plateaux d'assortiments de charcuterie et fromages accompagnés de bruschetta, olives vertes <i>Charcuterie et fromages : Italien ou français selon l'arrivage du jour</i> <i>Assorted platters of cured meats and cheeses served with bruschetta and green olives.</i>	35
Cœur de canard tendre et juteux, est délicatement assaisonné accompagné de pommes grenaille rôties au four <i>Tender and juicy duck heart, delicately seasoned with roasted new potatoes.</i>	17

DESSERTS

Crème brûlée <i>Traditional vanilla custard with a caramelized sugar crust.</i>	9
Mousse au chocolat, coulis de fruits rouges <i>Rich chocolate mousse served with whipped cream.</i>	9
Verrine mousse aux fruits de la passion et caramel beurre salé <i>Passion fruit mousse served in a glass with salted caramel.</i>	9

De part notre licence, toute consommation d'alcool doit s'accompagner d'une consommation de nourriture.
By our licence, any consumption of alcohol must be accompanied by food consumption.