

les entrées

Tarama à l'oursin .18
Oeufs de cabillaud fumés, oursin, huile d'olive de Crète
- *Smoked cod roe tarama with sea urchin, Cretan olive oil*

 Jambon San Daniele .24
Servi en chiffonnade, 30 mois d'affinage
- *San Daniele ham, served in thin strips, 30 months aged*

 Foie gras IGP des Landes .24
Nourri au maïs, gel au porto et balsamique
- *Corn-fed duck foie gras, port and balsamic gel*

 Escargots de Bourgogne .25
Cuits au court-bouillon, beurre, ail et persil
- *Burgundy escargots cooked in court-bouillon, butter, garlic and parsley*

 Poutargue extra de chez Memmi .22
En tranches, huile d'olive de Crète, zestes de citron vert
- *Sliced bottarga, Cretan olive oil, lime zest*

 Assiette de saumon fumé .28
Saumon bio irlandais tranché à la main, crème crue
- *Hand-sliced organic Irish salmon, raw cream*
(option caviar Baeri 15g - 45€) / (caviar Baeri 15g option – €45)

 Carpaccio de gambero rosso .45
Céleri, pomme verte, huile d'olive, zestes de citron vert, piment d'Espelette
- *Gambero rosso carpaccio, celery, green apple, olive oil, lime zest, Espelette pepper (caviar Baeri 15g option – €45) / (option caviar Baeri 15g - 45€)*

 Panisse de Nice & zaatar .18
En direct de notre pastier de Nice, à tremper dans une sauce aioli maison
- *Straight from our pasta maker in Nice, to dip in our homemade aioli sauce*

les fondues

 Fondue savoyarde .39/pers
Beaufort, Comté 18 mois, emmental râpé, vin blanc, ail, moutarde, pommes de terre grenailles, cœur de laitue & vinaigrette
- *Beaufort, 18-month-aged Comté, grated Emmental, white wine, garlic, mustard, baby potatoes, lettuce hearts & vinaigrette*

 Fondue savoyarde à la truffe .45/pers
Beaufort, Comté 18 mois, emmental râpé, truffe, vin blanc, ail, moutarde, pommes de terre grenailles, cœur de laitue & vinaigrette
- *Beaufort, 18-month-aged Comté, grated Emmental, truffle, white wine, garlic, mustard, baby potatoes, lettuce hearts & vinaigrette*

Assiette de charcuterie .19
Jambon blanc cuit au poivre noir et herbes aromatiques, cuit lentement à la vapeur puis rôti au four ; jambon San Daniele servi en chiffonnade, 30 mois d'affinage ; Bresaola della Valtellina IGP
- *Cooked ham with black pepper and aromatic herbs, slowly steamed then oven-roasted; San Daniele ham served in thin strips, 30 months aged; Bresaola della Valtellina IGP*

Assiette de Bresaola .25
Bresaola della Valtellina IGP (pork free)

les desserts

 Fruit glacé 'Fruttini'
Citron .17, Fruit de la passion .22, Noix de coco (à partager pour 4) .60
- *Lemon, Passion fruit, Coconut (to share for 4)*

Dessert du moment .15
En fonction des envies du chef pâtissier
- *Depending on the pastry chef's inspiration*

