

ENTREES

Soupe glacée de courgettes trompettes, émulsion de caillé de brebis <i>Cold soup of trombocino squash, curd ewe emulsion</i>	32	V
Notre salade fraîcheur, mesclun, primeurs & céréales <i>Our fresh salad with mesclun, new vegetables & cereal</i>	34	V ③
Vitello « Truffato », salades d’herbes & copeaux de primeurs <i>Veal « Truffato », salad of herbs & new vegetable shavings</i>	48	
Gamberoni juste saisis, carpaccio végétal, sauce corail <i>Lightly seared prawns, vegetable carpaccio, coral sauce</i>	68	

PATES & RISOTTO

Risotto au vert, girolles au citron confit, tempura de légumes <i>Risotto with chanterelle mushrooms with preserved lemon, vegetable tempura</i>	38	V
Pansotti Herbes-Ricotta, pesto acidulé pignons & riquette sauvage <i>Herbs-Ricotta Pansotti, tangy pesto pine seed & wild rocket</i>	38	V ③
Pâtes Casareccia, tomates & tomates confites, une râpée de truffes d’été <i>Casareccia pasta, tomatoes & preserved tomatoes, grated summer truffles</i>	48	V ③

POISSONS & CRUSTRACES

Rougets de Méditerranée à l’unilatéral, Caponatina en « Agro dolce » <i>Red mullet seared on one side, Agro dolce’s Caponatina</i>	64	
Sole cuite au plat, « Riviera dei Fiori », fenouil caramélisés <i>Pan-fried sole, « Riviera dei Fiori », caramelized fennel</i>	70	
Pavé de loup rôti, tomates mi-confites, Socca chips & Tapenade « Melba » <i>Roasted bass, semi-cooked tomatoes, Socca chips & « Melba » Tapenade</i>	70	
Homard bleu en cookpot de légumes d’Eté, jus de ratatouille-crustacés <i>cookpot of blue lobster and summer vegetables, ratatouille-shellfish juice</i>	98	

VIANDES & VOLAILLES

Poitrine de volaille Fermière, marmelade de tomates aux aromates, panisses & cœur de laitue <i>Free-range chicken breast, tomato marmelades with aromatic herbs, Panisse & lettuce heart</i>	46	
Piccata de veau panée Sauge - Parmiggiano, compression de légumes d’ici <i>Piccato of breaded veal with sage - Parmiggiano, local vegetables</i>	48	
Dos d’Agneau rôti, garniture condiment « Calabraise », jus pimenté à la Sarriette <i>Roasted back lamb, garnish « Calabraise » condiment, spicy juice with summer savory</i>	62	
Tournedos façon « Tagliata », artichauts caramélisés & grenailles confites au thym <i>« Tagliata » style Beef tournedos, caramelized artichokes & preserved new potatoes with thyme</i>	62	③

DESSERTS

Glaces et sorbets maison <i>Homemade ice creams and sorbets</i>	18	
Cheesecake aux fraises des bois <i>Wild strawberry cheesecake</i>	21	
Vacherin glacé aux abricots, pêches <i>Meringue cake filled with ice cream, apricot and peach topped with whipped cream</i>	21	
Chocolat onctueux, praliné noisette Gianduja <i>Creamy Gianduja chocolate with ground caramelized hazelnuts</i>	21	V
Soufflé chocolat / Grand Marnier / framboise <i>Chocolate / Grand Marnier / raspberry Soufflé</i>	21	
Fruits rouges du moment <i>Seasonal red fruits</i>	24	V

Net prices in euros, including taxes and service

List of allergens available on request

Vegetarian dishes

Gluten free