

le vistamar

R E S T A U R A N T É T O I L É



De 19h30 à 22h30 / From 7.30 pm to 10.30 pm / Dalle 19:30 alle 22:30

ENTRÉES

- Œuf de poule "parfait" 32 €
champignons des sous-bois
Egg "parfait", wild mushrooms
Uovo "parfait", funghi di bosco
- Soufflé aux crevettes bio 38 €
délicat fumé de crustacés
Soufflé with shrimps, shellfish sauce
Soufflé con gamberetti, crostacei affumicati
- Copeaux de légumes et fruits de saison 28 €
laitue et condiments noisette /truffes
Seasonal vegetables and fruits, laittuce and nuts /truffle
Verdure e frutta di stagione, lattuga, nocciole e tartufo
- Caviar Oscietre "Kaviari" 155 €

PLATS

- Pavé de bar Dugléré, riso de sarrasin 58 €
Seabass Dugléré, buckwheat rice
Branzino dugléré, riso di grano saraceno
- Lieu jaune confit dans une huile fumée 48 €
coquillages et salsa verte
Confit pollack, seashell and salsa verde
Merluzzo giallo candito, conchiglie e salsa verde
- Pièce de bœuf 54 €
gratin de légumes de saison, sauce bordelaise
Piece of beef, gratin of seasonal vegetables, bordelaise sauce
Pezzo di manzo, gratin di verdure di stagione, salsa bordelaise
- Pintade fermière en fricassé au vin jaune 52 €
cèpes et pommes noisette
Guinea fowl cooked with wine, ceps, potatoes
Faraona in fricassea al vino, porcini, patatine

- Chariot de fromages affinés 24 €
Sélection of mature and cured cheeses
Carretto per formaggi stagionati

DESSERTS

- Soufflé citron, fraises Mara carpaccio 19 €
sorbet basilic lime
Lemon souffle, mara strawberries carpaccio, lime basil sorbet
Soufflé al limone, carpaccio di fragole "Mara"
sorbetto al basilico e lime
- Soufflé chocolat 70%, fève de Tonka 19 €
croustillant grué, caramel épicé
70% Chocolate souffle, tonka bean, crunchy cocoa nibs
spiced caramel
Soufflé al cioccolato 70%, fava di Tonka
spolverata di croccante e caramello speziato
- Figues rôties au miel de nos ruches 24 €
zeste orange et nougat semifreddo
Figs roasted with honey from our hives
orange peel, semifreddo nougat
Fichi arrostiti con miel dei nostri alveari
zeste di arrancia e nougat semifreddo
- Chocolat noir bio Ceiba, sarrasin grillé 22 €
noisettes et sabayon cappuccino cardamome
Ceiba organic dark chocolat, roasted buckwheat
hazelnut and capuccino sabayon cardamom
Cioccolato nero bio "ceiba", saraceno tostato
nocciole e sabayon al gusto cappuccino e cardamome

MENU 140 €

ENTRÉE

STARTER - ENTRATA

- Soufflé aux crevettes bio, délicat fumé de crustacés
Soufflé with shrimps, shellfish sauce
Soufflé con gamberetti, crostacei affumicati

PLATS

DISHES - PIATTI

- Pavé de bar Dugléré, riso de sarrasin
Seabass Dugléré, buckwheat
Branzino dugléré, riso di grano saraceno

- Pintade fermière en fricassé au vin jaune
cèpes et pommes noisette
Guinea fowl cooked with wine, ceps, potatoes
Faraona in fricassea al vino, porcini, patatine

Chariot de fromages affinés

Selection of mature and cured cheeses
Carretto per formaggi stagionati

DESSERT

DESSERT - DOLCE

- Figues rôties au miel de nos ruches
zeste orange et nougat semifreddo

Roasted figs with honey from our hives orange peel, semifreddo nougat

Fichi arrostiti con miel dei nostri alveari, zeste di arrancia e nougat semifreddo

Contient : gluten - crustacé - œuf - poisson - arachide - soja - lait
 fruits à coque - céleri - moutarde - sésame - sulfite - lupin-
 mollusque - porc

Contains: gluten - crustaceans - eggs - fish - peanuts - soya - milk - nuts - celery -

mustard - sesame - sulphites - lupin - molluscs - pork

Contiene: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano,

senape, sesamo, solfito, lupino, molluschi, maiale

Tva et service compris / VAT and service included / Tasse e servizio inclusi