



2021



La Direction et le Personnel  
vous souhaitent une Heureuse Année 2021



La Direzione ed il Personale  
vi augurano un Buon Anno 2021



The Management and the Staff  
wish you a Happy New Year 2021

## Fruits de mer - Oysters / Ostriche (Consulter notre carte)

### Potages - Soups / Minestre

Soupe à l'oignon gratinée Baked onion soup / Zuppa di cipolle gratinata	20 €
Velouté de courge, fromage frais et canard fumé Velvety soup of pumpkin with fresh cheese and smoked duck breast Vellutato di zucca con formaggio fresco e petto d'anatra affumicato	22 €

### Entrées - Starters / Antipasti

Jambon de Parme Parma ham / Prosciutto di Parma	35 €
Effeillé de Saumon fumé d'Ecosse et crème citronnée Scottish smoked salmon and lemon cream / Salmone affumicato con crema di limone	34 €
Foie gras de canard confit au naturel, fruits cuits et crus Duck foie gras with fruits / Foie gras d'anatra con frutti	35 €
Le homard en salade croquante, caviar et œuf de caille, sauce César à la truffe Lobster salad with caviar and quail egg, Caesar sauce with truffle Insalata di astice con caviaile e uovo di quaglia, salsa Cesare al tartufo	45 €
Caviar Oscière et garnitures - Les 50 g Caviar Oscière /Caviale Oscière	210 €

### Pâtes - Pasta

Tagliolini au saumon fumé Tagliolini pasta with smoked salmon / Tagliolini al salmone affumicato	30 €
Gratin de macaronis à la truffe et foie gras juste poêlé Gratin of pasta with truffle and sauteed foie gras / Gratin di pasta al tatufo e foie gras saltato	32 €

### Poissons - Fish / Pesce

Les gambas aux épices douces, fricassée de légumes Sauteed king prawns with sweet spices and vegetables / Gamberoni saltati con spezie dolce e verdure	45 €
Filet de daurade à la plancha, moelleux de pommes de terre et fenouil fondant Sauteed fillet of sea bream with potatoes and fennel / Filetto d'orata alla piastra con patate e finocchio	39 €
Risotto de Saint-Jacques et panais, jus d crustacés Scallops risotto with parnish, shellfish sauce / Risotto con capesante saltate pastinaca, salsa di crostacei	44 €
Mignonettes de sole braisée au champagne, pomme douce et croustille de salsifis Braised sole fillets in champagne sauce, sweety apple and crunchy salsify Filetti di sogliola con salsa al champagne, mele e scorzonera croccante	55 €
Homard grillé - Grilled lobster / Astice alla griglia	80 €

### Viandes - Meat / Carni

Traditionnel Zamponne aux lentilles Zamponi with green lentils / Zamponne con lenticchie	30 €
Selle d'agneau au romarin, royal de potiron et pommes fondantes Lamb saddle with rosemary, pumpkin flan and potatoes / Sella d'agnello con rosmarino, flan di zucca e patate	39 €
Veau fermier rôti, champignons à la crème, pommes de terre et oignons confits, Roasted piece of veal, creamy mushrooms, preserved potatoes and onions, Pezzo di vitello arrosto, funghi cremosi, patate e cipolle	43 €
Filet de bœuf grillé, légumes et pommes sautées Roasted fillet of beef with sauteed potaotes and vegetables/ Filetto di manzo alla griglia con patate e verdure saltati	47 €

### Fromages - Cheese / Formaggi

Assiette de fromages frais et affinés Assortment of chesse / Assortimento di formaggi	16 €
--	------