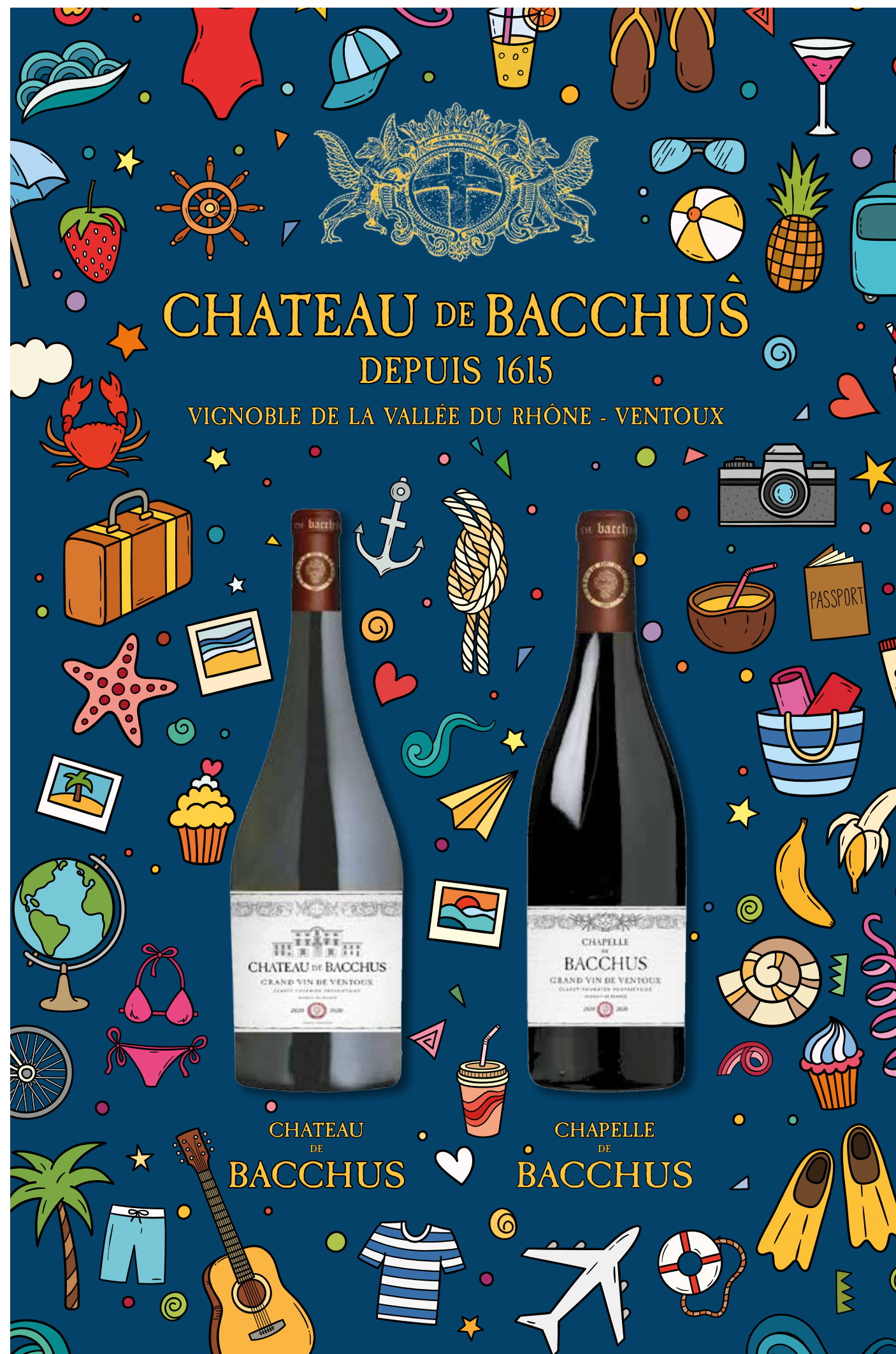




POUR PARTAGER

- TAFTOON / TAHINI - 24

TAFTOON / TAHINI
- FOUGASSE AU ROMARIN / THOÏONADE - 26

ROSEMARY FOUGASSE / TUNA
- CROSTINI / TOMATE MOZZA FIOR DI LATTE - 22

CROSTINI / TOMATO AND MOZZARELLA
- PAN CON TOMATE / CEBO IBÉRICO 30 MOIS - 28

TOMATO PAN CON / CEBO IBERICO
- CRACKERS / LABNEH / POIVRONS / PISTACHES - 22

CRACKERS / LABNEH / SWEET PEPPER / PISTACHIO
- ENCORNETS GRILLÉS / AIL ET PERSIL - 26

GRILLED SQUIDS / GARLIC AND PARSLEY

POUR COMMENCER

- CREVETTES JUSTES CUITES / HUILE D’OLIVE BASILIC / CONDIMENTS - 34

SEMI COOKED SHRIMPS / BASIL OLIVE OIL / CONDIMENT
- VITELLO TONNATO / FRUIT DE LA CÂPRE - 27

VITELLO TONNATO / CAPERS
- COEUR DE BURRATA / TOMATES FRAICHES ET RÔTIES - 27

HEART OF BURRATA / FRESH AND ROASTED TOMATOES
- POTAGE SELON SAISON / TARTINE GRILLÉE À LA TRUFFE - 28

SOUP OF THE DAY / TOAST WITH TRUFFLE
- ST JACQUES GRATINÉES À LA PISTACHE - 36

OVEN-BAKED SEA SCALLOPS WITH PISTACHIO
- COEUR DE BLACK COD FUMÉ 1850 - 34

HEART OF SMOKED BLACK COD

POUR CONTINUER

- ÉPAULE D’AGNEAU DE 7 HEURES AU THYM / CAROTTES CONFITES / MIEL GINGEMBRE / POUR 2 - 96

LAMB SHOULDER COOKED 7 HOURS WITH THYME / PRESERVED CARROTS / GINGER HONEY / FOR 2
- TATAKI DE BOEUF / CHIMICHURRI / POMMES FRITES GRAND MÈRE - 46

BEEF TATAKI / CHIMICHURRI / FRENCH FRIES
- KEBAB DÉSTRUCTURÉ / BATATA HARRA - 39

KEBAB / BATATA HARRA
- CÔTE DE BOEUF NOIR DE BALTIQUE / OS À MOELLE / BÉARNAISE - 195

RIB OF BALTIC BEEF / MARROW BONE / BEARNAISE SAUCE
- COUSCOUS ROYAL 7 LÉGUMES / SEMOULE BELBOULA / HARISSA - 48

ROYAL COUSCOUS 7 VEGETABLES / BELBOULA SEMINOLA / HARISSA
- TAJINE DE BOEUF MARRAKCHIA / PETITS POIS / ARTICHAUT - 36

MARRAKCHIA BEEF TAJINE / PEAS / ARTICHOKE
- DORADE OU LOUP GRILLÉ (SELON PÊCHE) / VIERGE DE LÉGUMES - 54

SEA BREAM OR SEA BASS (CATCH OF THE DAY) / VEGETABLES
- GRAND AÏOLI / DOS DE CABILLAUD - 48

AIOLI / BACK OF COD

- TARTARE DE THON / GUASACA - 54

TUNA TARTAR / GUASACA
- MACARONADE HOMARD ET MORILLES / PARMIGIANO REGGIANO - 72

LOBSTER AND MOREL MACARONI / PARMIGIANO REGGIANO
- AGNOLOTTI DEL PLIN BURRO SALSA - 38

AGNOLOTTI DEL PLIN BURRO SALSA
- CIGALES DE MER GRILLÉES / LINGUINES À L’AIL - 62

GRILLED SEA SLIPPER LOBSTER / GARLIC LINGUINE
- TAGLIOLINI AUX TRUFFES / CRÈME CARBONARA - 59

TRUFFLE TAGLIOLINI / CARBONARA CREAM
- PIZZA À LA TRUFFE - 59

TRUFFLE PIZZA

SIDES EN SUPPLÉMENT

- POUSSES D’ÉPINARD AUX TRUFFES - 18

SPINACH SHOOTS WITH TRUFFLE
- POMMES RÔTIES / PARMIGIANO REGGIANO - 19

ROASTED POTATOES / PARMIGIANO REGGIANO
- CROUSTI POMME AU BEAUFORT - 19

CRIPY POTATOES WITH BEAUFORT
- POMMES FRITES GRAND MÈRE / CREAMY DELUXE - 17

FRENCH FRIES / DELUXE CREAM
- ECRASÉ DE POMME DE TERRE NATURE - 18

MASHED POTATOES
- ECRASÉ DE POMME DE TERRE TRUFFÉ - 32

MASHED POTATOES WITH TRUFFLE

GOURMANDISES POUR TERMINER

- SAINT MARCELLIN MÈRE RICHARD / PAIN GRILLÉ - 22

SAINT MARCELLIN CHEESE / TOAST
- DÉTOX FRUITS / MANGUES / MYRTILLES / FRAMBOISES / PASSION (SANS SUCRE AJOUTÉ) - 19

FRUIT DETOX / MANGO / BLUEBERRY / RASPBERRY / PASSION (NO SUGAR ADDED)
- TARTELETTE SABLÉE AUX MYRTILLES - 21

BLUEBERRY TARTLET
- MOUSSE AU CHOCOLAT / PRALIN - 19

CHOCOLATE MOUSSE / ALMOND BRITTLE
- BABA AU RHUM / CHANTILLY VANILLE - 24

RUM BABA / VANILLA WHIPPED CREAM
- COUPE GLACÉE DENT DE BURGIN - 24

ICE-CREAM BOWL
- SNICKERS GLACÉ - 24

ICED SNICKERS
- TARTE FINE AUX POMMES À PARTAGER - 32

THIN APPLE TART TO SHARE
- CRÈME CARAMEL - 16

CARAMEL CUSTARD
- LES MADELEINES SAUCE CHOCOLAT - 19

TEA SPONGE CAKE WITH CHOCOLATE SAUCE
- TARTE CITRON DE OUF À PARTAGER - 36

LEMON PIE TO SHARE