



Antipasti

Duo de melon / 11€

Melon charentais, melon canari, chiffonnade de Jambon de parme, huile verte, thym citron

Vitello tonnato / 15€

Carpaccio de veau, huile d'olive, thon et câpres, graines de moutarde marinées et vinaigre balsamique

Burrata nectarine rôties / 13€

Burrata, nectarine, pesto, granola salé au parmesan, coulis de nectarine

Insalate

Salade César / 18€

Salade romaine, poulet mariné au miel et vinaigre balsamique, sauce césar, parmesan, tomates confites et chips de jambon

Salade Caprese / 15€

Tomate cœur de bœuf, pesto, mozzarella di bufala, basilic

Primi piatti

Penne all'arrabbiata / 18€

Penne frais, sauce tomate épicée et échalotte, straciatella et olives taggiasche

Ravioli aux cèpes / 22€

Ravioli aux cèpes, émulsion comté, crème de champignons et truffe, noix

Pasta alla carbonara / 20€

Pâtes de Gragnano, guanciale, oeufs, Parmesan, poivre noir torréfié

Risotto du moment / 18€

Secondi piatti

Filet de bar grillé / 24€

Filet de bar, purée de fenouil, fenouil grillé, beurre noisette au câpre

Polpo e 'Nduja / 24€

Poulpe grillé, carotte fane, petit pois et mousseline de 'Nduja

Tartare Noccio / 23€

Bœuf tartare, copeaux de parmesan, salade frisée, myrtille

Persillé de Black Angus – 190gr / 25 €

Persillé de black Angus, purée de courgette, courgette rôtie, gremolata

Dolci

Tiramisù Noccio / 9€ - version XXL / 14€

Tiramisù à la noisette, mascarpone et café

Mousse au chocolat / 9€

Mousse au chocolat noir, praline

Afogato / 7€

Glace amande praliné ou vanille, crumble et café

Panna cotta fruits rouge / 7€

Coulis de framboise, mûre, myrtille

Gelati e Sorbetti / 9€

3 boules au choix : Vanille, Noisette, Pistache, Citron, Framboise, Poire

eau plate et pétillante 75cl : 2 € - carafe d'eau gratuite à disposition

Net prices and service included.



Antipasti

Melon duo / 11€

Charentais melon, canary melon, parma ham, green oil, lemon thym

Vitello tonnato / 15€

Veal carpaccio with olive oil emulsion, tuna and capers, mustard seeds marinated

Burrata / 13€

Burrata, roasted nectarine, pesto, salty parmesan granola, nectarine coulis

Insalate

Cesar Salad / 18€

Romaine salad, grilled chicken marinated in honey and balsamic vinegar, Cesar sauce, parmesan and ham crisps

Caprese salad / 18€

Beef heart tomato, mozzarella di buffalo, pesto, basil

Primi piatti

Penne al arabiata / 18€

Fresh penne, slightly spicy tomato sauce with garlic, parsley, shallots and stracciatella.

Ravioli al tartufo / 22€

Fresh pasta, mushrooms and truffle cream, comté emulsion, nuts

Pasta al carbonara / 20€

Gragnano pasta, guanciale, eggs, parmesan, roasted black pepper

Our risotto / 18€

Secondi piatti

Grilled sea bass / 24€

Sea bass fillet, fennel puree, grilled fennel, browned caper butter

Polpo e 'Nduja / 24€

Grilled octopus, wilted carrot, peas and 'Nduja mousseline

Noccio tartare / 23€

Beef tartare, parmesan, frisée salad, blueberries

Chuck flap and zucchini – 190gr / 25€

Chuck flap, zucchini puree, roasted zucchini, gremolata

Dolci

Tiramisù Noccio / 9€ / XXL version / 14€

Tiramisù with hazelnut, mascarpone and coffee

Chocolate mousse / 9€

Dark chocolate, praline

Affogato / 7€

Vanilla or hazelnut ice cream, almonds pralines and espresso

Panna cotta / 7€

Raspberry, blackberry, blueberry coulis

Gelati e Sorbetti / 9€

3 scoops to choose from: Vanilla, Hazelnut, Pistachio, Lemon, Raspberry, Pear

eau plate et pétillante 75cl : 2 € - carafe d'eau gratuite à disposition

Net prices and service included.