



MENU

À GRIGNOTER

**Blanc Manger à la Mozzarella AOP,
œufs de truite, citron caviar**

*Blanc Manger with Mozzarella PDO, trout roe
and finger lime* G, E, F, D

29

**Pithiviers de canard au foie gras truffé,
mesclun d'herbes**

*Duck Pithiviers with truffled foie gras,
herb mesclun* G, E, P, D, C, SU

56

**Saucisse artisanale grillée à la braise,
beurre d'escargot aux cèpes**

*Char-grilled homemade sausage, snail butter
with porcini mushrooms* G, P, D, SU

34

**Foccacia Di Recco à la truffe Melanosporum
(Extra truffe blanche d'Alba)**

*Foccacia Di Recco with Melanosporum truffle
(Extra Alba white truffle)* G, E, D

78

**Foccacia Di Recco à la Coppa au poivre
affiné pour vous**

*Foccacia Di Recco with peppercorn Coppa
refined for you* G, E, D, SU

39

**Socca au four, Gorgonzola, champignons
Sylvestre en persillade**

*Oven-baked socca, Gorgonzola cheese,
wild mushrooms in persillade* P, D, N, SU

35

SALADES

**Pomme de terre Agria safranée, fumet
de poisson, huile d'olive au basilic**

*Saffron Agria potato, fish stew,
basil olive oil* E, F, P, D, C, SU

29

**Romaine grillée sur la braise, sauce César,
crostini, Parmigiano Reggiano**

*Char-grilled Romaine, Caesar dressing, crostini,
Parmigiano Reggiano* E, F, P, D, SU

36

LES CRUDOS

**Gravlax d'Ombre Chevalier, pain perdu,
crème anisée**

*Artic Char gravlax, french toast
with aniseed cream* G, E, D, F, SU

39

**Ceviche de Mulet à la mandarine infusée
au piment d'Espelette**

*Mullet ceviche with mandarin infused with
Espelette pepper* F, C, SU

36

**Bœuf Wagyu fumé, vierge
à l'Arrabbiata**

*Smoked Wagyu beef, Arrabbiata
virgin sauce* E, P, N, SU

58

CAVIAR

Sélection de caviar L'Aventure E, F, G, D, SH, SO, N, SU, SE

L'Aventure's caviar selection



Casparian Oscietre

50 g - 240 125 g - 590



Monarq Beluga

125 g - 2 500

PÂTES

Rigatoni all'Amatriciana, pancetta croustillante

Rigatoni Amatriciana, crispy pancetta G, E, D, C

42

Macaroni à la bolognaise mijoté au four

Bolognese macaroni simmered in oven G, E, P, D, C, SU

38

**Spaghetti aux oursins, purée de persil,
caviar Oscietre 20g**

*Sea urchin spaggetti, parsley purée,
Oscietre caviar 20g* G, E, P, D, F, SH, C, SU

180





MENU

VIANDES

**Côte de bœuf Black Angus grillée,
béarnaise au Barolo**

*Grilled Black Angus ribeye steak,
Barolo béarnaise* E, P, D, SU

290

**Onglet de bœuf Black Angus grillé
au feu de bois**

Grilled Black Angus hanger steak over an open flame P, D, C, SU

58

**Épaule d'agneau de lait des Pyrénées
aux aromates**

Shoulder of Pyrenean milk-fed lamb with herbs P, D, C, SU

150

**Filet de canard grillé aux aromates,
sauce Bigarade**

Grilled duck fillet with herbs and Bigarade sauce P, D, C, SU

48

**Volaille rôtie et braisée aux truffes
Melanosporum**

*Roasted and braised poultry with
Melanosporum truffles* P, D, C, SU

68

MIJOTÉS

**Joue de bœuf confite 72h, oignons grelots,
sauce Bordelaise**

*72-hour beef cheek confit, baby onions,
Bordeaux style sauce* P, D, C, SU

49

**Veau braisé, champignons sautés au thym,
sauce veloutée**

*Braised veal, sautéed mushrooms with thyme,
velvety sauce* G, D, C

48

**Poulpe de roche mijoté à la sauce tomate,
olives Taggiasche, câpres**

*Stewed rock octopus with tomato sauce,
Taggiasche olives and capers* F, P, D, C, SU, MO

55

POISSONS

**Daurade Royale entière cuite en croûte
de noix de Grenoble**

*Cooked whole Sea Bream in a Grenoble
walnut crust* G, E, F, SO, C, SU

MP

**Barbue au four, sauce au vin jaune
et trois caviars**

Baked brill with yellow wine sauce and three caviars F, SO, C, SU

78

**Saint-Jacques poêlées, riso de butternut
au safran, jus de crustacé**

Pan-fried scallops, saffron butternut riso, shellfish jus SH, SO, C, SU

52

ACCOMPAGNEMENTS

**Gnocchis à la Romaine, gratinés
au comté 24 mois**

*Roman style Gnocchis, au gratin with 24-month
Comté cheese* G, E, D, C, SU

12

Gratin Dauphinois à la noix de muscade

Dauphinois potatoes gratin with nutmeg D

14

**Purée de courge butternut au beurre
noisette, romarin**

*Butternut squash purée with brown
butter, rosemary* D

16

**Cœur de laitue à la moutarde
à l'ancienne**

*Lettuce hearts with wholegrain
mustard* E, F, D, MU, SU

22

Pommes frites (supp truffe +16)

French fries (extra truffle +16) P, SO, SE

12

Purée de pommes de terre (supp truffe +16)

Mashed potatoes (extra truffle +16) P, SO, D, SE

14

Corporate Chef : **Rocco Seminara**

Executive Chef : **Bilal Amrani**