

Menu

Entrées / Starters

Burrata 🌀	28.-
Courgettes marinées, pesto de tomates séchées et tempura de fleur de courgette Burrata cheese salad, marinated zucchini, dried tomatoes pesto and zucchini flower tempura	
Tartare	30.-
Thon rouge Albacore, oxalys, tuile de bonite séchée et sauce ponzu Red tuna tartar, oxalys flower, crispy dried bonito and ponzu dressing	
Œuf parfait	32.-
Millefeuille de pommes de terre, purée de choux fleur et caviar Oscietre « Kaviari » Potatoes millefeuille, coliflower purée and Oscietra caviar from « Kaviari » house	
Salade César	34.-
Poulet croustillant, salade romaine, tomates, parmesan, olives noires et sauce césar. Crispy chicken Ceasar salad, salad, tomatoes, parmiggiano cheese, black olives and anchovy dressing	

Plats / Main-courses

Conchiglioni 🌀	32.-
Pâtes farcies à la ricotta, cacio e pepe à la truffe d'été Conchiglioni pasta stuffed with ricotta cheese, cacio e pepe style and truffle	
Paccheri a la norma 🌀	32.-
Pâtes aux aubergines, tomates et ricotta Eggplants, tomatoes and ricotta cheese pasta	
Spaghetti Guitare	36.-
Agljo olio e peperoncino, tartare de bar et poutargue Spicy olive oil, lime, seabass tartar and poutargue	
Agneau	38.-
Tian de légumes de Provence Grilled lamb and grilled local vegetables	
Turbot	38.-
Tartelette aux artichauds, artichauds à la juive et beurre blanc aux herbes Artichok tartlet, jew style artichok and herbs white butter	
Milanaise	40.-
Veau à la Milanaise, tataki de tomates, roquette et sauce Gribiche Veal Milanaise, tomatoes tataki, aragula salad and Gribiche sauce	
Homard	48.-
Queue de homard laquée, choux rouge, asperges en crudité et sauce Béarnaise Lacquered lobster tail, red cabbage, crunchy asparagus and Béarnaise sauce	