

Entrées

- Risotto Carnaroli Acquerello vieilli 1 an aux myrtilles et pancetta. 21€/27€
Carnaroli risotto with risotto with blueberries and pancetta.
(7.9.12)
- Salade de tomates anciennes, burrata, vinaigre balsamique. 21€
Crumble de parmesan et mousse d'eau de tomate.
Tomatoes salad, buratta, balsamic vinegar and parmesan crumble. (V)
(1.3.7)
- Thon mariné aux agrumes, herbes aromatiques et huile d'olive Bio de Toscane. 23€
Fenouil croquant, petits pois et tuiles de pain aux céréales.
Tuna marinated in citrus fruits, herbs and organic Tuscany olive oil.
Crunchy fennel, garden peas and bread crisps. (V)
(1.4.7)
- Caserecce artisanales au poulpe. 21€/24€
Tomates cerises, olives Taggiasche, câpres et piment d'Espelette.
Handmade Casarecce with octopus.
Cherry tomatoes, Taggiasche olives, capers and Espelette pepper. (V)
(1.7.9.12.14)

Poissons

- Demi homard bleu grillé au BBQ, tagliatelles fraîches et sauce aux crustacés. 42€
Half blue lobster grilled on the BBQ, fresh tagliatelle and shellfish sauce. (V)
(Sup 12€ sur le menu) (1.2.3.7.9.12)
- Filet de dorade royale poêlé, légumes du soleil grillés et pesto de roquette. 31€
Pan-fried fillet of sea bream, grilled sun vegetables and rocket pesto. (V)
(4.7.8)

Accompagnements

- Mousseline de pommes de terre à la tomme de Savoie. 6€
Potato mousseline with Savoy cheese and confit shallot. (V)
(7)
- Assiette de légumes. 6€
Side of vegetables. (V)
(7.9)
- Salade verte. 5€
Green salad. (V)
(10)

Viandes

Bavette de bœuf Black Angus cuite au BBQ. Mousseline de pommes de terre à la Tomme de Savoie et sauce aux échalotes. <i>Black Angus beef flank steak cooked on the BBQ.</i> <i>Potato mousseline with Savoy cheese and confit shallot.</i> (Sup 8€ sur le menu) (6.7.9.10.12)	38€
Magret de canard rôti au miel de bourgeons de sapin. Panisse niçoise, sucrine et jus aux griottes. <i>Roasted duck breast fillet glazed with "pine tip honey".</i> <i>Panisse, sucrine and gravy with morello cherries</i> (6.7.9.10.12)	30€
Faux filet d'agneau cuit sur les braises, peperonata, roquette et anchoïade. <i>Lamb sirloin cooked on ambers, peperonata, rocket salad anchoïade.</i> (3.4.7)	31€
Noix de joue de porc braisé au cidre. Speatzle verts, oignons grelots et pêche blanche semi confite. <i>Porc cheek braised with cider, green speatzle, pickling oignons and semi-candied white peach.</i> (1.3.6.7.9.10.12)	29€

Fromages

Sélection de fromages affinés. <i>Local cheese selection.</i> (V) (Sup 4€ sur le menu) (7)	17€
--	-----

Desserts

Tiramisu revisité et glace au café grillé. <i>Revisited tiramisu and grilled coffee ice cream.</i> (V) (1.3.5.7.8)	14€
Soufflé à la menthe et glace straciatella. <i>Mint soufflé with straciatella ice cream.</i> (V) (3.7)	14€
Chocolat noir 64% en différentes textures et huile d'olive bio de Toscane. <i>Textures of 64% dark chocolate and organic olive oil from Tuscan.</i> (1.3.7.8)	14€
Les premières fraises au basilic et mousse ricotta. <i>The first strawberries with basil and ricotta mousse.</i> (1.3.7.8)	14€