

Dégustation de Printemps

3 Plats

€ 45,00

Caprese au parfum de la mer : Mozzarella de Bufala, Gambas et Tomates confites

Caprese Sea Scented: Buffalo Mozzarella, candied tomatoes, prawns

Caprese al Profumo di Mare: mozzarella di bufala, pomodori canditi, gamberi

Ou / Or / Oppure

Spaghetti aux Palourdes avec ses Herbes du Jardin

Spaghetti with real clams and herbs from the garden

Spaghetti alle vongole veraci

Filet de Loup de Mer rôti, gratin de Pommes de Terre et Artichauts Violet

Roasted sea bass fillet, potato gratin and purple artichokes

Filetto di spigola arrosto, tortino di patate e carciofi violetti

Ou / Or / Oppure

Jeune-Coq parfumé au Romarin et Citron avec purée de Pommes de Terre et Choux-Romanesco

Rosemary and lemon Cockerel with mashed potato and romanesco cauliflower

Galletto al rosmarino e limone con purè di patate e broccolo romanesco

Notre Tiramisu

Our style Tiramisù

Tiramisù alla nostra maniera

Ou / Or / Oppure

Tartelette aux Amandes, Citrons confits et Vanille de Madagascar avec glace Pistache

Almonds tartlet, candied lemon and Madagascar vanilla, pistachio ice cream

Tartelletta alle mandorle, limone candito e vaniglia del Madagascar con gelato al pistacchio
(20 Min.)

Prix net services et taxes compris
Price included service and taxes
I prezzi si intendono servizio e tasse incluse

ENTREES
STARTERS
ANTIPASTI

Tempura Végétarienne avec sauce Aigre Douce

Fried vegetarian tempura with sweet and sour sauce

Tempura vegetariana con salsa agrodolce

€ 16,00

Brochette de Noix de Saint Jacques à la Vanille Bourbon, Macco de Feves et Mortadella Dop

Skewer of scallops with Bourbon vanilla, macco beans and mortadella Dop

Spiedino di Capesante alla vaniglia Bourbon, macco di fave e mortadella Dop

€ 21,00

Poulpe grille avec Crème de Topinambour, Céleri croquant, Tomates séchées et Olives Taggiasche

Grilles octopus with Jerusalem artichoke cream, crunchy celery and sundried tomatoes

Polpo grigliato con crema di topinambur, sedano croccante e pomodori secchi

€ 17,00

Caprese au parfum de la mer : Mozzarella de Bufala, Gambas et Tomates confites

Caprese Sea Scented: Buffalo Mozzarella, candied tomato, prawns

Caprese al Profumo di Mare: mozzarella di bufala, pomodori canditi, gamberi

€ 22,00

Carpaccio de Poissons: Loup de Mer, Langoustines, Tartare de Gambas avec Avocat et Pamplemousse rose

Raw fish: sea-bass, langoustines, prawns tartar with avocado and pink grapefruit

Crudo di pesce: spigola, scampi, tartare di gamberi con avocado e pompelmo rosa

€ 26,00

Prix net services et taxes compris
Price included service and taxes
I prezzi si intendono servizio e tasse incluse



Risotto “Camaroli” aux Langoustines, Fromage de Chèvre frais, Pistou fine Herbes de Provence

Camaroli risotto with langoustines, goat’s cheese, and Provence fine herbs pesto

Risotto Camaroli agli scampi, formaggio caprino ed pesto d’erbe di Provenza

(20 Min.)
€ 25,00

Tagliatelle au Homard avec Tomates fraiches et Asperges

Tagliatelle with lobster, fresh tomato and asparagus

Tagliatelle all’astice con pomodoro fresco e asparagi

€ 26,00

Spaghetti aux Palourdes avec ses Herbes du Jardin

Spaghetti with real clams and herbs from the garden

Spaghetti alle vongole veraci

€ 18,00

Trofie de Ligurie avec Calmars, Palourdes et Artichauts

Liguria trofie with squid, real clams and artichokes

Trofie Liguri con calamari, vongole veraci e carciofi

€ 19,00

PLATS PRINCIPAUX **M**AIN COURSES **S**ECONDI

La Mer/ Fish Main Course/ Il Mare

Turbot à la plancha avec crème de Petit-pois, Asperges blanche et Amandes

Seared turbot with peas cream, white asparagus and almonds

Rombo alla planchia con crema di piselli, asparagi bianchi e mandorle

€ 32,00

Soupe de Poissons Méditerranéenne avec bruschetta de Pain de Campagne à l'Huile d'Olive Extra Vierge

Mediterranean Fish soup with extra virgin olive oil toasted bread

La Zuppa di pesce Mediterraneo con bruschetta di pane aromatizzato olio extra vergine d'oliva

€ 28,00

Ombrine poêlée aux Agrumes, Raisins secs, Pignons de Pin et Légumes en feuilles sautés

Seared citrus croaker, raisin, pine nuts and Fried tempura of prawns, leafy vegetables sauté

Ombrina scottata con agrumi, uvetta, pinoli e verdure in foglie ripassate

€ 30,00

Filet de Loup de Mer rôti, gratin de Pommes de Terre et Artichauts Violet

Roasted sea bass fillet, potato gratin and purple artichokes

Filetto di spigola arrosto, tortino di patate e carciofi violetti

€ 30,00

La Ferme/ Meat Main Course/ Carne

Jeune-Coq parfumé au Romarin et Citron avec purée de Pommes de Terre et Choux-Romanesco

Rosemary and lemon Cockerel with mashed potato and romanesco cauliflower

Galletto al rosmarino e limone con purè di patate e broccolo romanesco

€ 29,00

Filet de Bœuf grillé, Lentilles de Castelluccio épicées, pistou de Fenouil et Pistaches

Grilled beef fillet, spiced Castelluccio lentil, chopped fennel and pistachios

Filletto di manzo alla griglia con lenticchie di Castelluccio speziate pesto di finocchi e pistacchi

€ 32,00

**Viandes d'Origine Européennes*

Prix net services et taxes compris
Price included service and taxes
I prezzi si intendono servizio e tasse incluse



Moelleux au Chocolat Noir avec fruit de la Passion et sorbet Fraises

Dark chocolate cake, passion fruit and strawberry sorbet

Tortino al cioccolato fondente con frutto della passione e sorbetto alla fragola

(20 Min.)
€ 14,00

Tartelette aux Amandes, Citrons confits et Vanille de Madagascar avec glace Pistache

Almonds tartlet, candied lemon and Madagascar vanilla, pistachio ice cream

Tartelletta alle mandorle, limone candito e vaniglia del Madagascar con gelato al pistacchio

(20 Min.)
€ 13,00

Crème brûlée à la Lavande, compote de Rhubarbe, Cantucci à la Noisette et Chocolat

Lavender crème brûlée, rhubarb compote, hazelnut cantucci and chocolat

Crème brûlée alla lavanda, composta di rabarbaro, cantucci alla nocciola e cioccolato

€ 13,00

.Ricotta à la Camomille Citrus Biologique, Feuilleté croquant et sorbet de Grenade

Organic chamomile citrus ricotta cheese, crispy puff pastry and pomegranate sorbet

Ricotta alla camomilla citrus biologica, sfoglia croccante e sorbetto al melograno

€ 13,00

Notre Tiramisu

Our style Tiramisu

Tiramisu alla nostra maniera

€ 13,00

Café Gourmand

Coffee Gourmand

Caffè gourmand

€ 10,00

Notre sélection de glaces maison: Vanille, Pistache, Café, Chocolat, Orange, Fraise, Citron, Grenade

Homemade ice cream selection: Vanilla, Pistachio, Coffee, Chocolate, Orange, Strawberry, Lemon, Pomegranate

Selezione dei nostri gelati fatti in casa: Vaniglia, Pistacchio, Caffè, Cioccolato, Arancia, Fragola, Limone, Melograno
Trois parfums au choix / Choice of three flavors/ Scelta di tre gusti

€ 13,00

Sélection de Fromages Italien

Italian cheeses selection

Selezione di formaggi Italiani

€ 14,00