

MENU DÉJEUNER

ENTRÉES

- ✦ Ceviche de mangue, papaye et tomates semi-séchées, filaments de piment et pousses de coriandre
- ✦ Salade de tomates mûres de saison, cébette de notre jardin, piments piparra et caviar arbequina [10]

Poireaux grillés au jospier, panés dans un croustillant ibérique, assaisonnés d'huile de nos oliviers, accompagnés de mayonnaise de bolets en mousse [5,10]

Carpaccio de picanha maturée assaisonné d'huile de nos oliviers, de sel noir d'Hawaï, de Parmigiano Reggiano et d'une pointe d'agrumes [13]

Œuf cuit à basse température avec bacon rôti sur nid d'udon, trompettes de la mort et ramen ibérique [1,2,5,9,10,13]

- ✦ Artichaut confit et sa vinaigrette tiède aux agrumes et pistaches torréfiées [2,10]

- ✦ Tagliatelles napolitaines au Parmigiano Reggiano IGP [1,2,10,13]

Pâtes casarecce, sauce ciboulette et bacon truffé [1,3,4,5,7,10,13,14]

PLATS PRINCIPAUX

- ✦ Aubergine en deux cuissons nappée de miso rouge, vinaigrette aux herbes et croustillant de Parmigiano Reggiano [1,2,4,5,10,11,13]

- ✦ Parmigiana di melanzane VIVOOD [1,2,10,11]

- ✦ Risotto truffé à l'artichaut [4,10,11,13]

Saumon sur gribiche tartare et sauté de pak-choï [5,7]

Agneau de lait à basse température sur confiture de pommes et de fenouil, crème au tamarin et croustillant au curcuma [4,9,10,11,13]

Cannelloni au poulet rôti truffé à la béchamel de bolets et champignons de saison [1,4,5,10]

DESSERT

Dessert sélectionné par le chef

34€

Par personne · TVA comprise

Une entrée, un plat et un dessert au choix

Pain compris. Hors boisson.

✦ Plat végétarien