

Côté Terre

*Filet de veau de lait rôti au thym, aligot de pomme de terre,
carottes cebettes, jus de viande*

Fillet of milk-fed veal roasted with thyme, potato aligot, carrots, spring onions meat jus

33,00 €

*Filet de bœuf Charolais mûré flashé au poivre du sichuan, déstructuré façon
lasagne tombée de pleurotes, jus corsé au vin rouge*

*Aged Charolais beef filet flashed with Sichuan pepper, deconstructed lasagna style with oyster
Mushrooms, strong red wine jus*

37,00 €

Les Crustacés de Méditerranée

Langouste / Spiny Lobster / Astice 32,00€ les 100gr

Garniture / garnish / a scelta :

Mini ratatouille provençale, pomme de terre Anna et sauce vierge

Mini provençal ratatouille, potatoes Anna and virgin sauce

Côté Mer

*Dos d'ombrine label rouge grillé à la sarriette, fregola infusé à la pancetta façon
risotto palourdes et corail d'oursins, cappuccino de coppa*

*Red label drum fillet grilled with seriette, fregola infused with pancetta, risotto style clams
and sea urchin coral coppa cappuccino*

35,00 €

*Cassolette de gambas et mini légumes de saison cuit à l'étouffée,
citron confits et bisque de homard*

*Prawns cassolette and seasonal vegetables
cooked with candied lemon and lobster bisque*

34,00 €