



ENTRÉES

CAVIAR CALVISIUS « OSCIETRA IMPERIAL »	30g	138	50g	195
CAVIAR CALVISIUS « TRADITION ROYAL »	30g	100	50g	177
<i>Accompagné de blinis, œuf mimosa, persil haché, échalotes, pomme de terre, crème fraîche au citron et croûtons de pain</i>				
TRIO D’HUITRES GILLARDEAU N°3				45
<i>Nature, Caviar Calvisius « tradition royal », kiwi</i>				
CARPACCIO DE PÊCHE LOCALE				65
<i>Caviar Calvisius Tradition Royal, vinaigrette citronnette</i>				
CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO				45
<i>Sauce ponzu aux agrumes dorés, fruits de la passion</i>				
THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE				48
<i>Légerement snacké, confiture de tomates maison, olives taggiasche, sauce puttanesca</i>				
BURRATA CRÉMEUSE				38
<i>Légumes givrés, vinaigrette orgeat</i>				
PASTEQUE FÊTA				28
<i>Crème d'avocat wasabi, gel de combawa</i>				
ARTICHAUTS VIOLETS				39
<i>Parmesan affiné et croquant</i>				
SALADE D’HARICOTS VERTS FRAIS				27
<i>Pesto pistache et pécorino fumé maison</i>				
SUPIONS FRITS				32
<i>Sauce tartare yuzu</i>				



PÂTES

LINGUINI AU CAVIAR CALVISIUS « TRADITION ROYAL »	90
PAPPARDELLE À LA TRUFFE MELANOSPORUM	85
LINGUINI AUX DEUX CITRONS, TARTARE DE GAMBERO ROSSO	42
TAGLIATELLE À L’ENCRE DE SEICHE	38
<i>Moules fumées, sauce marinère</i>	



RISOTTOS

RISOTTO DE LANGOUSTINES	56
<i>Bisque maison subtilement anisée</i>	
RISOTTO À LA TRUFFE MELANOSPORUM	85
<i>Champignons, beurre noisette</i>	
RISOTTO DE LÉGUMES VERT SAFRANÉ	35
<i>Émulsion de parmesan affiné 36 mois</i>	



VIANDES

FILET DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE (origine France) <i>Mille-feuille de pomme de terre et sauce aux olives</i>	56
PICANHA AU FEU DE BOIS <i>Sauce parmesan, roquette, soja</i> <i>Véritable mousseline au jus de viande</i>	56
CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS AU FEU DE BOIS (pour deux personnes environ 1kg) <i>Véritable mousseline au jus de viande</i>	les 100g 21



POISSONS & CRUSTACÉS

POISSON ENTIER GRILLÉ AU FEU DE BOIS <i>Pêche locale du jour selon arrivage</i> <i>Légumes du moment glacés, écrasé de pomme de terre truffé</i>	les 100g 19
LANGOUSTE GRILLÉE AU FEU DE BOIS <i>Pêche locale du jour selon arrivage</i> <i>Légumes du moment glacés, écrasé de pomme de terre truffé</i>	les 100g 28
CARABINEROS AU FEU DE BOIS <i>Riz jasmin, gingembre et citronnelle</i>	123
THON MI-CUIT, FOIE GRAS POÊLÉ <i>Millefeuille de pomme de terre, sauce cerises</i>	55
VÉRITABLE AÏOLI (servi froid) <i>Avec ses légumes croquants</i>	48



ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DU MOMENT GLACÉS	25
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE MELANOSPORUM	25
PAPPARDELLE AU BEURRE	8
HARICOTS VERTS FRAIS	8
VÉRITABLE MOUSSELINE AU JUS DE VIANDE	8
SALADE COMPOSÉE	12
RIZ JASMIN GINGEMBRE ET CITRONELLE	8

