

























# ENTRÉES

CAVIAR CALVISIUS «OSCIETRA IMPERIAL»	20g	83	50g	195
CAVIAR CALVISIUS «TRADITION ROYAL»	20g	78	50g	177
accompagné de blinis, oeuf mimosa, persil haché, échalotes, pomme de terre, crème fraîche au citron et croûtons de pain				
CARPACCIO DE PÊCHE LOCALE	    			74
nature, caviar Calvisius «Tradition royal», gelée de calamansi, mayonnaise fumée				
CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO	 			47
sauce ponzu aux agrumes dorés, fruits de la passion				
RAVIOLES DE MANGUE AU CRABE ROYAL	   			51
sauce poivron rouge, disque de mangue				
THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE	      			49
légèrement snacké, sauce tonnato, olives taggiasche, sauce puttanesca				
BURRATA CRÉMEUSE	 			38
légumes givrés, vinaigrette orgeat				
SALADE HARICOTS VERTS FRAIS				29
pesto pistache, pecorino fumé maison				
SALADE CHOUX KALE				29
œuf mollet, grenade, dattes, avocat, kale frits, graines de courge				
AVOCAT CITRONETTE				27
salade d'herbes, vinaigrette citronette				
CARPACCIO DE FIGUE	 			29
stracciatella, pistaches torréfiées				



# PÂTES & RISOTTOS



LINGUINI AU CAVIAR CALVISIUS «TRADITION ROYAL»	  			90
LINGUINI GAMBERO ROSSO	  			42
tartare de gambero rosso, zestes de citron jaune et vert				
LINGUINI ARTICHAUTS				51
chips de fleurs de courgettes				
LINGUINI À LA LANGOUSTE	  		les 100g	28
RISOTTO CITRON CALVISIUS «TRADITION ROYAL»	  			38
RAVIOLES DE LANGOUSTINES & FOIE GRAS	   			51
céleri rave, bisque de gambas				



# GNOCCHI

GNOCCHI MAISON	   			28
pesto de pistache, tomates confites				
GNOCCHI À LA VÉRITABLE CARBONARA	  			29

# VIANDES

- FILET DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE (origine France)  56  
polenta, légumes croquants
- FILET DE BOEUF BLACK ANGUS    69  
béarnaise aux poivres verts, gratin dauphinois à l'ail confit
- CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS AU FEU DE BOIS   les 100g 23  
«pour 2 pers. environ 1kg», gratin dauphinois à l'ail confit









# POISSONS & CRUSTACÉS

- POISSON ENTIER GRILLÉ AU FEU DE BOIS   les 100g 19  
«pêche locale du jour selon arrivage», légumes du moment glacés, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- LOUP ENTIER GRILLÉ AU FEU DE BOIS   les 100g 22  
«pêche locale du jour selon arrivage», légumes du moment glacés, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- LANGOUSTE GRILLÉE AU FEU DE BOIS   les 100g 28  
«pêche locale du jour selon arrivage», légumes du moment glacés, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- THON MI-CUIT, FOIE GRAS POÊLÉ   55  
petits pois frais, blettes, polenta



# ACCOMPAGNEMENTS

- POÊLÉE D'HARICOTS VERTS 17
- MAÏS GRILLÉ AU PAPRIKA 17
- PAPPARDELLE AU BEURRE   16
- FRITES MAISON  16
- GRATIN DAUPHINOIS À L'AIL CONFIT   16
- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  16
- SALADE ESTIVALE 19



(1) Poisson - (2) Sésame - (3) Céleri - (4) Oeuf - (5) Arachide - (6) Moutarde - (7) Gluten  
(8) Lait - (9) Crustacés - (10) Fruits à coque - (11) Soja

