

La Carte

Pomme de terre acidulée, oignon brûlé, miso, paprika fumé, 16€

Cèleri Rave et champignons croquants, hollandaise au vinaigre de Xérès, "lardo di Colonnata" 18€

Tartare de veau de Galice légèrement fumé, cacahuètes, crème glacée aux oursins 22€

Carpaccio de Saint-Jacques, pommes vertes, radis red meat, vinaigrette au caviar Kristal 30€

•

Cabillaud nacré, crème d'algues, sauce marinière aux couteaux et œufs de truite 24€

Rouget rôti, joue de bœuf à la bourguignonne, choux de Bruxelles, épinards acidulés 32€

Selle de Veau de Galice au barbecue, radicchio, trompettes de la mort, jus corsé 28€

Ris de Veau laqué, sauce aigre-doux pimenté, dattes à la harissa, émulsion de kalamansi 45€

•

Fromages frais et affinés 15€

Assortiment de glaces et sorbets 15€

Mangue, pomme et nuage de safran 15€

Mousse au Chocolat 70%, topinambour caramélisé, café, noisettes du Piémont 15€

*Réalisé par Eugenio, Cecilia et l'équipe Amália
Tous nos produits contiennent des allergènes
Prix TTC – Service Compris*