

La Carte

PLANCHE APÉRO POUR DEUX

CHARCUTERIE FINE ITALIENNE RESERVE "MARCO D'OGGIONO", FROMAGE, LÉGUMES ET FRUITS EN AIGRE-DOUX ● 24.00 EUROS

ENTRÉES

LA VIE EN ROSE

BETTERAVES GLACÉES AU GINGEMBRE, SAUCE YAOURT CAFÉ, HOUMOUS DE BETTERAVE, BETTERAVE EN PICKLES ●● 16.00 EUROS

OEUF PERFETTO ET FRICASSÉE DE MORILLES À L'ESTRAGON SUR MOUSSELINE DE PANAIS, CRUMBLE DE PARMIGIANO REGGIANO AOP ● 18.00 EUROS

OCTOPUS'S GARDEN

POULPE DE ROCHE GRILLÉ AU ROMARIN, CONSISTANCES DE POLENTA, POUTARGUE DE MULET DE LA MAISON KOSKAS PARIS ● 20.00 EUROS

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES ET LÉGUMES OUBLIÉS EN POT-AU-FEU À LA TRUFFE NOIRE (*TUBER MELANOSPORUM*) ●● 24.00 EUROS

PLATS

RISOTTO À L'AIL NOIR, SAUCE VIERGE DE POIREAUX, CÉDRAT, CÂPRES ET PIMENT D'ESPELETTE ●● 20.00 EUROS

SPAGHETTI EN SAUCE D'HUÎTRE ET SARRASIN, LAITUE DE MER ET PERLES D'HARENG FUMÉ ● 24.00 EUROS

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE ET KHORASAN À LA TRUFFE NOIRE (*TUBER MELANOSPORUM*), SAUCE CARBONARA, GUANCIALE ROMAIN FUMÉ 28.00 EUROS

LE POISSON AVEC LE SOLEIL : LA BOUILLABASSE

FILETS DE POISSONS SELON LA PÊCHE DU JOUR, JUS DE POISSON SAFRANÉ, POMMES DE TERRE GRENAILLE AU SAFRAN ET FENOUIL SAUVAGE, CHIPS DE PAIN AVEC ROUILLE AU PIMENT D'ESPELETTE ● 36.00 EUROS

TATAKI DE BOEUF D'AUBRAC AU POIVRE DU SICHUAN, CERFEUIL TUBÉREUX RÔTI, CHOU KALE, VRAI JUS ●● 28.00 EUROS

● Végétarien ● Sans gluten ● Sans lactose

Nos pâtes peuvent être remplacées par des pâtes sans gluten

Et après...

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS
MIEL, FRUITS ET CONFITURE • 18,00 EUROS

TRILOGIE DE PARMIGIANO REGGIANO AOP "BONAT" AFFINÉ 24, 36 ET 60 MOIS
MIEL, FRUITS ET CONFITURE • 16,00 EUROS



DESSERTS

BABA AU RHUM, ANANAS MARINÉ RHUM CARDAMOME,
MOUSSE DE MASCARPONE À LA FÈVE TONKA 12,00 EUROS

FEUILLETÉE CAFÉ SARRASIN, CRÈME DIPLOMATE CAPPUCINO,
CRUMBLE CAFÉ, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ 12,00 EUROS

TROPÉZIENNE À LA FLEUR D'ORANGER, CRÈME VANILLE CÉDRAT,
CÉDRAT CONFIT MAISON, GLACE PISTACHE 12,00 EUROS

L'ÎLE RÊVÉE PAR GAUGUIN

ÎLE FLOTTANTE À LA VANILLE DE TAHITI, SIROP DE FLEUR D'HIBISCUS,
POIRE POCHÉE, FLEURS D'HIBISCUS CONFITES • • 12,00 EUROS

• Sans gluten • Sans lactose

Menu Végétal

- MENU EN 3 TEMPS -

LA VIE EN ROSE

BETTERAVES GLACÉES AU GINGEMBRE, SAUCE YAOURT CAFÉ,
HOUMOUS DE BETTERAVE, BETTERAVE EN PICKLES ●●



RISOTTO À L'AIL NOIR, SAUCE VIERGE DE POIREAUX, CÉDRAT,
CÂPRES ET PIMENT D'ESPELETTE ●●



L'ÎLE RÊVÉE PAR GAUGUIN

ÎLE FLOTTANTE À LA VANILLE DE TAHITI, SIROP DE FLEUR D'HIBISCUS,
POIRE POCHÉE, FLEURS D'HIBISCUS CONFITES ●●

MENU COMPLET 34,00 EUROS

● Végétarien ● Sans gluten ● Sans lactose

Menu Écrin

- MENU EN 3 TEMPS -

OEUF PERFETTO ET FRICASSÉE DE MORILLES À L'ESTRAGON SUR MOUSSELINÉ
DE PANAIS, CRUMBLE DE PARMIGIANO REGGIANO AOP ●



GNOCCHI DE POMMES DE TERRE ET KHORASAN À LA TRUFFE NOIRE
(TUBER MELANOSPORUM), SAUCE CARBONARA, GUANCIALE ROMAIN FUMÉ



FEUILLETÉE CAFÉ SARRASIN, CRÈME DIPLOMATE CAPPUCCINO,
CRUMBLE CAFÉ, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

MENU COMPLET 45,00 EUROS

● Végétarien ● Sans gluten ● Sans lactose

Menu Voyage

- MENU EN 4 TEMPS -

OCTOPUS'S GARDEN

POULPE DE ROCHE GRILLÉ AU ROMARIN, CONSISTANCES DE POLENTA,
POUTARGUE DE MULET DE LA MAISON KOSKAS PARIS ●



SPAGHETTI EN SAUCE D'HUÎTRE ET SARRASIN, LAITUE DE MER
ET PERLES D'HARENG FUMÉ ●



LE POISSON AVEC LE SOLEIL : LA BOUILLABAISSSE

FILETS DE POISSONS SELON LA PÊCHE DU JOUR, JUS DE POISSON SAFRANÉ,
POMMES DE TERRE GRENAILLE AU SAFRAN ET FENOUIL SAUVAGE,
CHIPS DE PAIN AVEC ROUILLE AU PIMENT D'ESPELETTE ●



BABA AU RHUM, ANANAS MARINÉ RHUM CARDAMOME,
MOUSSE DE MASCARPONE À LA FÈVE TONKA

MENU COMPLET 65,00 EUROS

● Végétarien ● Sans gluten ● Sans lactose

Menu Grand Voyage

- LE TUBER MELANOSPORUM D'ITALIE À L'HONNEUR -

OEUF PERFETTO SUR FONDUE DE PARMIGIANO REGGIANO AFFINÉ 60 MOIS,
CAVIAR D'AQUITAINE ET TRUFFE NOIRE ●●



NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES ET LÉGUMES OUBLIÉS EN POT-AU-FEU
À LA TRUFFE NOIRE ●●



TORTELLONI FARCIS DE MORUE, CITRON ET TRUFFE NOIRE,
LAMELLES DE TRUFFE NOIRE, ESPUMA DE POLENTA



SUPRÊME DE PIGEON DE L'ÉLEVAGE DU RENARD ROUGE, TRUFFE NOIRE,
RÉDUCTION DE VIN MARSALA, BETTERAVE GLACÉE, YAOURT AU CAFÉ ●



GLACE À LA TRUFFE NOIRE, TERRE DE CACAO À LA FLEUR DE SEL
ET CONFITURE DE LAIT À LA VANILLE DE TAHITI

MENU COMPLET 100,00 EUROS

ACCORD METS-VINS 2 VERRES 125,00 EUROS - 3 VERRES 135,00 EUROS

LE MENU EST CONÇU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

● Végétarien ● Sans gluten ● Sans lactose