



Embarquez pour une expérience gastronomique créée et signée par le Chef étoilé Ugo Alciati et interprétée par notre Chef Vasył et son équipe.

Embark on a gastronomic journey created and signed by Michelin-starred Chef Ugo Alciati and mastered by our Chef Vasył and his team.



Lors de ce voyage gastronomique, nous vous invitons à essayer nos menus afin de vivre l'expérience la plus complète possible.

On this gastronomical journey, we invite you to try our menus in order to have the most holistic experience.



Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Ci-dessous l'origine de nos viandes et poissons:

Anguille: Mer Méditerranée, Espagne
Porc et Veau: Piémont, Italie
Agneau: Sisteron, France
Gambas: Nouvelle Calédonie, France
Bar: Océan Atlantique, France

All our dishes are prepared in-house from raw products. Hereby the origin of our meats and fishes:

Eel: Mediterranean Sea, Spain
Pork and Veal: Piedmont, Italy
Lamb: Sisteron, France
Prawns: New-Caledonia, France
Seabass: Ocean Atlantic, France

Menu aux saveurs piémontaises - Piedmontese menu

4 séquences, boissons non incluses 4 courses, beverages excluded

Les menus sont confectionnés pour toute la table à 105€ par personne.

The menus are made for the entire table at 105€ per person.

Antipasto

Anguille fumée, salade russe de légumes de saison et œufs de truite
Smoked eel, russian salad with seasonal vegetables and trout eggs
28€

Primo Piatto

Agnolotti de viandes braisées à la piémontaise de Mamma Lidia
Braised meat agnolotti from Mamma Lidia
32€

Secondo Piatto

Filet d'agneau de Sisteron, sabayon d'ail noir, courgettes et pesto d'herbes aromatiques
Sisteron lamb filet, black garlic sabayon, zucchini and seasonal herbs pesto
36€

Dolce

Glace Fior Di Latte au lait de vache blanche piémontaise de la Vallée de la Stura
préparée à la minute, caramel au beurre salé et sablé breton
Fior Di Latte ice cream made at the moment with bianca modenese milk from Stura Valley
served with salted caramel butter and french butter cookies
16€

Prix nets en euros, taxes et service compris

All our prices are net in Euros, all taxes and service are included

N'hésitez pas à nous communiquer toute allergie ou intolérance alimentaire, la liste des allergènes est disponible auprès de notre personnel.

Do not hesitate to communicate any kind of allergy or food intolerance, the list of allergens is available upon request.

Menu dégustation du Chef Chef's tasting menu

5 séquences, boissons non incluses 5 courses, beverages excluded

Les menus sont confectionnés pour toute la table à 135€ par personne.

The menus are made for the entire table at 135€ per person.

Antipasti

Ceviche de melon « Cantalupo » et pamplemousse

Grapefruit and “Cantalupo” melon ceviche

26€

Tomates, « Straciatella », réduction de mandarines et émulsion de basilic

Tomatoes, « Straciatella », tangerine reduction and basil emulsion

26€

Primo Piatto

Tagliolini fraîches, cèpes, gambas, huile de gingembre et citron vert

Fresh Tagliolini, porcini mushroom, prawns, ginger oil and lime

35€

Secondo Piatto

Bar de ligne, sauce au citron fermenté, lardons fumés et « Coco de Paimpol »

Line-caught seabass, fermented lemon sauce, smoked bacon and “Coco de Paimpol” beans

36€

Dolce

Carpaccio de poire, mousse « Namelaka », crumble, mousse de ricotta et miel de forêt

Pear carpaccio, « Namelaka » mousse, crumble, ricotta mousse and forest honey

18€

Prix nets en euros, taxes et service compris

All our prices are net in Euros, all taxes and service are included

N'hésitez pas à nous communiquer toute allergie ou intolérance alimentaire, la liste des allergènes est disponible auprès de notre personnel.

Do not hesitate to communicate any kind of allergy or food intolerance, the list of allergens is available upon request.

Menu Vins Verre

Blanc

DOC VERDICCHIO DI MATELICA

Collestefano - Cépage Verdicchio – 9€

I.G.T VERMENTINO TOSCANA

Poggio Al Lupo– Cépage Vermentino – 11€

AOC CHABLIS

William Fèvre - Cépage Chardonnay – 12€

AOC POUILLY FUME V.V.

Régis Minet - Cépage Sauvignon Blanc – 12€

Rouge

DOC CHIANTI CLASSICO

Castello di Monsanto - Cépages Sangiovese, Canaiolo, Colorino – 13€

DOCG BARBARESCO

Rizzi - Cépage Nebbiolo – 24€

AOC HAUTES COTES DE BEAUNE

Bouchard – Cépage Pinot noir – 12€

AOC SAINT EMILION G.C

Château Riou de Thailas - Cépage Merlot – 14€

Rosé

AOC COTES DE PROVENCE

Château d'Esclans - Cépages Grenache, Rolle, Syrah – 11€

Prix nets en euros, taxes et service inclus

All our prices are net in Euros, all taxes and service are included