

# À la carte

## Antipasti

*Vitello Tonnato de tradition piémontaise*  
Traditionnal Piedmontese vitello tonnato  
30€

*Œuf poché et asperges vertes avec crème de truffe noire*  
Poached egg and green asparagus with black truffle cream  
32€

Artichaut confit sur fondue de Robiola di Roccaverano  
Confit artichoke on a Robiola di Roccaverano fondue  
26€

*Calamars « chipirones » sautés, crème de pommes de terre fumées et épinards croquants*  
Sautéed "chipirones calamari, smoked potato cream, and crispy spinach leaves  
28€

## Primi piatti

*Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon*  
Agnolotti di Mamma Lidia "en sauce" et "au torchon"  
40€

*Risotto 'Acquarello', petits pois, ricotta et anchois*  
Risotto "Acquarello", peas, ricotta, and anchovies  
38€

*Fusilli « Mancini » à la carbonara avec guanciale croustillant*  
Fusilli « Mancini » alla carbonara with crispy guanciale  
36€

*Tagliolini 40 jaunes d'œuf, truffe noire d'été*  
Tagliolini 40 egg yolks with summer black truffle  
42€

## Secondi Piatti

*Joue de bœuf, purée de pommes de terre, blette et jus de viande*

Long cooked beef cheek, potatoes mousse, chard and gravy

42€

*Pintade selon la tradition de Ugo Alciati, avec salade printanière*

Guinea fowl prepared in the tradition of Ugo Alciati, with spring salad

38€

*Maigre rôtie, crème de petits pois et artichaut grillé*

Roasted meagre, pea cream, and grilled artichoke

42€

*Poulpe rôti, pakchoï et bagnetto rosso*

Roasted octopus, pakchoi, and bagnetto rosso

40€

## Per finire....

*Probablement le meilleur tiramisù de Paris*

Probably the best tiramisu in Paris

16€

*Profiterole accompagnée de glace à la noisette et sauce au chocolat*

Profiteroles with hazelnut ice cream and chocolate sauce

16€

*Glace Fior di Latte, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges, crumble*

Gelato Fior di Latte, salted butter caramel, red berry coulis, crumble

18€

*Assortiment de fromages raffinés sélectionnés par le Chef*

Assortment of fine cheeses selected by the Chef

26€

# Menus

## Menu Piemontese

*Amuse-bouche du Chef*

Chef's amuse-bouche

*Vitello Tonnato de tradition piémontaise*

Vitello tonnato in the traditional style

*Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon*

Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon

*Suprême de pintade, pain brioché, mousse de foie de volaille et sauce Marsala*

Guinea fowl supreme, brioche bread, poultry liver mousse, and Marsala sauce.

*Glace Fior di Latte, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges, crumble*

Fior di Latte ice cream, salted butter caramel, red berry coulis, crumble

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

Menu served for the entire table.

100€

Certains plats peuvent être adaptés en version végétarienne, n'hésitez pas à demander à votre serveur.

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits frais. Prix compris en euros, toutes taxes comprises.

Origines des viandes et poissons : Veau: France / Italie, Bœuf: France/Italie, Truite: France, Agneau: France, Pintade: France

# *Proposte di vini al bicchiere*

## **Proposition de Vins au verre**

### **Champagne**

Champagne Bollinger S.C. Brut– *Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 27

Champagne Henriot Blanc de Blancs Brut – *Chardonnay* // 27

Champagne Henriot – *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 30

### *Vini Bianchi*

#### **Vins Blancs**

DOC Langhe Arneis, Fenocchio 2022 – *Arneis* // 14

DOCG Albana di Romagna 2023 – *Albana* // 12

AOC Bourgogne Aligote, Sylvan Pataille 2021– *Aligote* // 14

AOC Sancerre Cuvée d’Antan, Henri Bourgeois 2019 – *Sauvignon* // 28

### *Vini Rossi*

#### **Vins Rouges**

DOCG Chianti Classico, Monsanto 2020 –*Sangiovese*// 13

DOCG Barbaresco Le Secondine, Rocca fu Battista 2021 – *Nebbiolo* // 25

AOC Chanson Bourgogne, Gevrey-Chambertin 2017 – *Pinot Noir* // 32

AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château Pavillon de Taillefer 2020 – *Merlot* //

20

### *Vini Rosé*

#### **Vins Rosés**

AOC Côtes de Provence, By Ott 2021 - *Grenache, Rolle, Syrah* // 13

IGT Toscana « Alie », Frescobaldi 2022 – *Syrah, Vermentino* // 12