

À la carte

Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Traditional Piedmontese Vitello Tonnato

26€

Uovo in camicia, zucchine, crema di parmigiano vacche rosse 24 mesi e tartufo nero
Poached egg, zucchini, 24-month “vacche rosse” parmesan cream and black truffle

26€

Astice con asparagi selvatici salsa olandese

Lobster with wild asparagus and hollandaise sauce

38€

Primi piatti

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia with sauce and “al tovagliolo”

38€

Tortello fatto in casa ripieno di ricotta e spinaci, salsa al pomodoro datterino
Home made Tortello stuffed with ricotta and spinach, datterino tomato sauce

34€

Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero

Tagliolini 40 egg yolks, black truffle

34€

Secondi Piatti

Rombo, asparagi, sauce blanche
Turbot, asparagus, white sauce
44€

Suprema di faraona, pane brioche, mousse di fegatini di pollo e salsa al Marsala
Guinea fowl supreme, brioche bread, chicken liver mousse and Marsala sauce
38€

Controfiletto di Fassona, spugnole e scalogno
Fassona beef sirloin, morels and echalottes
42€

Dolce

Assortimento di formaggi stagionati selezionati dallo Chef
Assortment of refined cheeses selected by the Chef
24€

Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato, coulis di frutti rossi, crumble
Fior di Latte ice cream, salted butter caramel, red fruit coulis, crumble
18€

Probabilmente il miglior tiramisù di Parigi
Probably the best tiramisù in Paris
16€

Menus

Piemontese Menu

Amuse-bouche dello Chef

Chef's amuse-bouche

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Traditional Piedmontese Vitello Tonnato

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia with sauce and “al tovagliolo”

Suprema di faraona, pane brioche, mousse di fegatini di pollo e salsa al Marsala

Guinea fowl supreme, brioche bread, chicken liver mousse and Marsala sauce

Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato, coulis di frutti rossi, crumble

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

Menu servito per tutto il tavolo

Menu served for the whole table

95€

Some dishes can be adapted for vegetarians - just ask your waiter.

All our dishes are homemade, using fresh produce. Prices in euros, all taxes included.

Meat and fish origins : Veal: France/Italy, Beef: France/Italy, Trout: France, Lamb: France, Guinea fowl: France

Proposte di vini al bicchiere

Wine suggestions by the glass

Champagne

Champagne Bruno Paillard Brut – *Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 22

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

Champagne De Venoge – *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 30

Vini Bianchi

White Wines

DOC Ischia Biancolella, Casa d'Ambra 2022 – *Biancolella* // 11

DOCG Verdicchio dei Castelli di Jesi 2021 – *Verdicchio* // 13

AOC Chablis, William Fèvre 2022 – *Chardonnay* // 14

AOC Pouilly Fumé, Regis-Minet 2022 – *Sauvignon Blanc* // 13

Vini Rossi

Red Wines

DOC Langhe, Giacomo Fenocchio 2020 – *Nebbiolo* // 13

DOCG Brunello di Montalcino, Fattoi 2018 – *Sangiovese* // 28

AOC Cote de Nuit, Bouchard 2020 – *Pinot Noir* // 20

AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château Riou de Thailas 2019 – *Merlot* // 16

Vini Rosé

Rosé Wines

AOC Côtes de Provence « Rock Angel », Château d'Esclans 2021 - *Grenache, Rolle, Syrah* // 13