

À la carte

Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Vitello Tonnato de tradition piémontaise

28€

Uovo poché, vellutata di patate, crema di parmigiano vacche brune 36 mesi e tartufo nero

Œuf poché, mousse de pommes de terre, crème de parmesan « vacche brune » 36 mois et truffe noire

26€

Astice, spinacini saltati e salsa olandese

Homard, pousses d'épinards sautées et sauce hollandaise

42€

Primi piatti

Agnolotti di Mamma Lidia in sugo d'arrosto e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon

38€

Fusillone ai frutti di mare e profumo di lime

Fusillone aux fruits de mer et parfum de citron vert

36€

Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero

Tagliolini aux 40 jaunes d'œuf, truffe noire

38€

Secondi Piatti

Anguilla alla brace, petali di cipolla e salsa al fois gras
Anguille au feu de bois, pétales d'oignon et sauce au foie gras
44€

Merluzzo, zucchine, salsa bianca
Cabillaud, courgettes, sauce blanche
42€

Agnello arrosto, millefoglie di patate e tartufo nero
Agneau rôti, millefeuille de pomme de terre et truffe noire
44€

Stracotto di guancia di manzo, purea di patate, bieta e fondo di cottura
Joue de bœuf, purée de pommes de terre, blettes, jus de viande
42€

Per finire....

Assortimento di formaggi stagionati selezionati dallo Chef
Assortiment de fromages affinés sélectionnés par le Chef
26€

Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato, coulis di frutti rossi, crumble
Glace Fior di Latte, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges, crumble
18€

Probabilmente il miglior tiramisù di Parigi
Probablement le meilleur tiramisu de Paris
16€

Menus

Menu Piemontese

Amuse-bouche dello Chef

Amuse-bouche du Chef

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Vitello Tonnato de tradition piémontaise

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon

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

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

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

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

Menu servito per tutto il tavolo

Menu servi pour l'ensemble de la 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 Bruno Paillard «Premier Cuvées» Brut – *Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 23

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

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

Vini Bianchi

Vins Blancs

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

Vins Rouges

DOC Valpolicella Sant’Urbano, Speri 2020 – *Corvina, Rondinella, Molinara* // 15

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

AOC Sancerre Rouge »Les Bonnes Bouches«, Henri Bourgeois 2020 – *Pinot Noir* // 14

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

Vini Rosé

Vins Rosés

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

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