

À la carte

Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Traditional Piedmontese Vitello Tonnato

26€

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

26€

Tartare di tonno rosso agli agrumi e pomodori secchi

Red tuna tartare with citrus and dried tomatoes

34€

Primi piatti

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia with sauce and “al tovagliolo”

38€

Gnocchi, bisque di astice, calamari e zucchini

Gnocchi, lobster bisque, calamari, and zucchini

34€

Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero

Tagliolini 40 egg yolks, black truffle

34€

Secondi Piatti

Polpo arrostito, fagiolini, maiones e pomodori confit
Roasted octopus, green beans, mayonnaise, and confit tomatoes
40€

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, patate «grenaille» e fondo bruno
Fassona beef sirloin, “grenaille” potatoes and meat sauce
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 Pierre Paillard 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 **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 Valpolicella Sant’Urbano, Speri 2020 – *Corvina, Rondinella, Molinara*// 15

DOCG Brunello di Montalcino, Fattori 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 **Rosé wines**

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

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