

Antipasti



CECINA DE BOEUF
WAGYU •• - 80 grs
35 €

PINSA BUTTERNUT, BRESAOLA,
NOISETTES, GORGONZOLA 28 €

STRACCIATELLA, HUILE BASILIC 18 €

CAMEMBERT DI BUFFALA 38 €

LOBSTER ROLLS 42 €
QUATUOR MINI CLASSIQUE

CAVIAR
MAISON CASPARIAN
30 G 140 €
50 G 210 €

Les entrées

RADICCHIO RÔTI	27 €	SALADE DE FENOUIL MARINÉ •••	21 €
NODINI - ÉPINARDS & FIGUES	24 €	VELOUTÉ DE POTIMARON •	19 €
CARLTON BEACH CESAR		TATIN D'ÉCHALOTES,	18 €
VOLAILLE - FR	35 €	CRÈME D'ISIGNY À LA FÈVE TONKA	
CAMERON	62 €	SALADE NIÇOISE ••	30 €
HOMARD	72 €		



Les pâtes

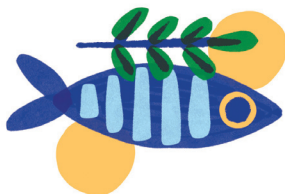


LINGUINE,
HOMARD
77 €

GNOCCHI SORRENTINA	28 €
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE SAISON	32 €

Les plats

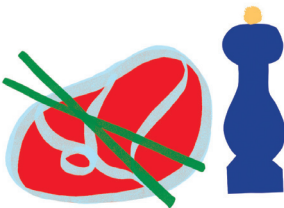
Mer



Poissons entiers grillés
(en fonction du marché)

LOUP •••	17 €/100 g
DAURADE •••	17 €/100 g
SOLE ••	95 €
CREVETTES GÉANTES •••	23 €/100 g
POULPE MARINÉ GRILLÉ •	38 €

Terre



ENTRECÔTE URUGUAY ••	68 €
PICCATA DE VEAU AL LIMONE	34 €
VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE ••	120 €
Pour 4 personnes, incluant 2 garnitures et une sauce	

A côté



GRATIN DE POMME DE TERRE	10 €
POUSSES D'ÉPINARDS, PARMESAN, TRUFFE	10 €
FRITES ••	10 €
PURÉE DE POMME DE TERRE	10 €
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE	22 €
LÉGUMES DE SAISON •••••	10 €

Supplément

TRUFFE FRAÎCHE 5 g	12 €
CAVIAR 10 g	39 €

SAUCES AU CHOIX •
Vierge, Béarnaise, jus de viande, beurre blanc, sauce vin jaune
Beurre blanc & caviar (+35 €)

