

ENTREES / ANTIPASTI

- **Salade César façon Hironnelle, volaille croustillante**
Sauce aux anchois et Roquefort 28 €
Insalata "César", straccetti di pollo croccanti
Salsa di acciughe e roquefort

- **Salade de sarrasin et crevettes rouges aux fruits**
- **Jus à la passion et calamansi** 26 €
Insalata di grano saraceno con gamberi rossi alla frutta
Salsa frutto della passione e calamondino

- **Fines feuilles de saumon fumé Bio d'Irlande** 33 €
- **Croquant de fenouil au curcuma, sauce aigrelette**
Foglie sottili di salmone affumicato Bio Irlandese
Croccante di finocchio e curcuma con crema acida

- **Panier de crudités de nos jardins aux trois saveurs, sauce spiruline** 36€
Cestino di verdure dei nostri giardini ai tre sapori, salsa spirulina

- Caviar Oscietre Royal 20 gr, petite pomme et blinis** 95 €
Caviale Oscietre Royal 20 gr, con le sue mele, patate e gallette

PATES / PASTA

- **Risotto moelleux aux fruits de la mer** 37€
- *Risotto ai frutti di mare*

- Gnocchi de patate douce, tomates et olives noires** 25 €
- Chips de bresaola**
Gnocchi di patate dolci, pomodori olive nere
Chips di bresaola

- Ravioli plin farci à la fonduta, ragoût de blettes** 26 €
Ravioli del plin alla fonduta, ragù di bietole

PLATS VEGETARIENS / PIATTI VEGETARIANI

- **Velouté de petits pois à la menthe** 22 €
- *Vellutata di piselli e menta*

- **Duo de quinoa bio, céréales et légumes** 28 €
- *Duo di quinoa e cereali e verdure*

● **SANS GLUTEN / SENZA GLUTINE**
● **GREEN DETOX / GREEN DETOX**
● **PECHE RAISONNÉE / REASONED FISHING**

POISSONS/ PESCI

- **Dos de cabillaud sauté** 39 €
Primeur de légumes aux senteurs de Siam
Filetto di merluzzo saltato, primizie di verdure al profumo di Siam
- **Filet de daurade Royale doré aux épinards** 49 €
● **Jus citronné et purée à l'échalote**
Filetto di orata dorata agli spinaci, salsa limone e puree di scalogno
- **Tataki de saumon Bio d'Irlande aux épices douces** 34 €
Purée d'asukis et petits légumes
Tataki di salmone Bio Irlandese con spezie dolci
Purée di azuki e verdure

VIANDES / CARNI

- Tournedos filet de bœuf, sauce au poivre long** 49 €
Asperges blanches gratinées, petites pommes rissolées
Filetto di manzo, salsa pepe
Asparagi bianchi gratinati e patate saltate
- Suprême de volaille farci aux aromates (25 min de cuisson)** 32 €
Risotto de petit épeautre aux petits légumes printaniers
Coscia di pollo ripiena agli aromi (25 min)
risotto di farro e verdura
- Quasi de veau au sautoir** 38 €
Galette de socca aux légumes fondants, jus au pistou
Scamone di vitello saltato
Galette di farinata e verdure, salsa al pesto

DESSERTS/ DOLCI

- **Mousseline de mangue fraîche et chocolat** 17 €
Spuma di mango fresco e cioccolato
- Poire pochée à la framboise et crème glacée au praliné** 17 €
Pera scioppata ai lamponi con crema pralinè
- Larme aux trois chocolats**
Nougatine au grué de cacao et au sésame 17 €
Lacrima ai tre cioccolati
Chips al sesamo e granelle di cacao
- **Fruits frais du moment, coulis de fruits rouges** 22 €
● *Frutta fresca di stagione, salsa ai frutti rossi*