

## ENTREES / ANTIPASTI

- **Salade César façon Hironnelle, volaille croustillante**  
**Sauce aux anchois et Roquefort** 29 €  
*Insalata "César", straccetti di pollo croccanti*  
*Salsa di acciughe e roquefort*
  
- **Tomates de toutes les couleurs, mozzarella Burrata à la truffe**  
**Pistou aux herbes du jardin** 28 €  
*Arlecchino di pomodori, "Burrata" al tartufo*  
*Pesto alle erbe*
  
- **Fines feuilles de saumon fumé Bio d'Irlande** 35 €  
● **Crème aigrette à la ciboulette**  
*Foglie sottili di salmone affumicato Bio Irlandese*  
*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*
  
- **Jambon de Parme et gondoles de melon Charentais rafraichi** 28 €  
*Prosciutto di Parma con melone "Charentais"*
  
- **Caviar Oscietre Royal 20 gr, petite pomme et blinis** 95 €  
*Caviale Oscietre Royal 20 gr, con le sue mele, patate e gallette*

## PÂTES / PASTA

- **Risotto moelleux aux cèpes** 32 €  
*Risotto ai porcini*
  
- Gnocchi de pommes de terre et ricotta** 25 €  
**Crémé de courgettes Niçoises**  
*Gnocchi di patate e ricotta, crema di zucchine Nizzarde*
  
- **Linguine aux crevettes sautées de Méditerranée** 32 €  
*Linguine ai gamberi del Mediterraneo*

## PLATS VEGETARIENS / PIATTI VEGETARIANI

- **Soupe de légumes façon minestrone au pistou** 26 €  
● *Zuppa di verdure al pesto*
  
- **Duo de céréales et légumineuses, tofu laqué** 28 €  
● *Duo di quinoa e cereali e verdure, tofu grigliato*

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

## POISSONS/ PESCI

- Pavé de cabillaud doré 41 €
- Primeur de légumes au citron vert et curcuma  
*Filetto di merluzzo dorato, primizie al limone e curcuma*
  
- Filet de loup sauté, confit de légumes 49 €
- Sauce végétalisée à la chlorophylle  
*Filetto di branzino saltato, confit di verdure, salsa alla clorofilla*
  
- 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

- Emincé de filet de bœuf à la plancha** 49 €
- Roquette aux olives tomatées jus au "balsa"**  
*Tagliata di manzo, rucola olive in dadolata di pomodoro*  
*Riduzione al "balsa"*
  
- Poitrine de volaille à la grille, jus réduit au citron de Menton** 36 €
- Parmentière à la marjolaine, oignons tropéa au vinaigre pommes**  
*Petto di tacchino grigliato, riduzione al limone sformato di maggiorana*  
*Cipolle di Tropea all'aceto di mele*
  
- Carré d'agneau rôti frotté à la sarriette** 43 €
- Jus parfumé et quelques légumes du moment farcis**  
*Carrè d'agnello arrosto con erbe profumate e verdure ripiene*

## 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*
  
- Fraicheur de fruits rouges en robe chocolatée**
- Sorbet aux fraises et senteur de basilic** 19 €  
*Frutti rossi con fine copertura di cioccolato,*  
*Sorbetto fragole e basilico*
  
- **Fruits frais du moment, coulis de fruits rouges** 22 €
- *Frutta fresca di stagione, salsa ai frutti rossi*