

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

PATES / PASTA

- **Risotto moelleux à la truffe d'Italie "Aestivum"** 32 €
Risotto al tartufo Italiano "Aestivum"

- 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 RAISONNÉE / 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*