

CAVIALE / CAVIAR

CAVIAR PETROSSIAN OSSETRA, TSAR IMPERIAL 30^{GR} / 50^{GR} / 125^{GR}  360 / 490 / 1020

PRIMI / STARTERS

FRITTO MISTO CALAMARS, CREVETTES, LÉGUMES & SAUCE RICOTTA SQUID, PRAWNS, VEGETABLES & RICOTTA SAUCE	39	GAMBERO ROSSO & CAVIALE  CARPACCIO DE GAMBAS ROUGE & CAVIAR RED KING PRAWNS CARPACCIO WITH CAVIAR	52
INSALATA DI CARCIOFI  SALADE DE PETITS ARTICHAUTS, ROQUETTE & PARMESAN SMALL ARTICHOKE, ARUGULA SALAD WITH PARMESAN	39	SALMONE AFFUMICATO PETROSSIAN  SAUMON PETROSSIAN FUMÉ & BLINIS PETROSSIAN SMOKED SALMON & BLINIS	49
BURRATA POMODORO   BURRATA, TOMATE CERISE, OLIVES & BASILIC BURRATA, CHERRIES TOMATOES, OLIVES & BASIL	34	CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO  CARPACCIO DE BŒUF À LA TRUFFE BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE	42
INSALATA DI KING CRAB & FINOCCHIO  SALADE DE KING CRABE, CŒUR DE LAITUE & FENOUIL KING CRAB, LETTUCE & FENNEL SALAD	52	TARTARE DI FILETTO DI MANZO AL TARTUFO*  TARTARE DE FILET DE BŒUF À LA TRUFFE* BEEF TENDERLOIN TARTAR WITH TRUFFLE*	49
TARTARE DI TONNO ROSSO  TARTARE DE THON ROUGE & AVOCAT RED TUNA TARTAR & AVOCADO	42	MELANZANE ALLA PARMIGIANA AUBERGINES À LA PARMIGIANA EGGPLANT PARMIGIANA	34
VITELLO TONNATO 	34		

PASTA

TAGLIOLINI FRESCHI ALL'ASTICE LUIGUINE FRAÎCHE AU HOMARD / LOBSTER LINGUINE			110
CALAMARATA AL TARTUFO*  CALAMARATA À LA TRUFFE* / TRUFFLE* CALAMARATA			74
TAGLIOLINI FRESCHI AL LIMONE E SALVIA CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO TAGLIOLINI FRAIS AU CITRON ET À LA SAUGE AVEC TARTARE DE CREVETTES ROUGES FRESH TAGLIOLINI WITH LEMON AND SAGE, TOPPED WITH RED PRAWN TARTARE			89
PACCHERI AL RAGÙ PACCHERI AU RAGOÛT DE BŒUF ET DE VEAU / PACCHERI WITH BEEF AND VEAL RAGU.			72
CALAMARATA CACIO E PEPE NERO  CALAMARATA PECORINO & POIVRE NOIR / CALAMARATA WITH PECORINO CHEESE & BLACK PEPPER			67
TAGLIOLINI FRESCHI AL CAVIALE TAGLIONI FRAÎCHE AU CAVIAR / FRESH TAGLIOLINI WITH CAVIAR			165

RISOTTO

GAMBERI E LIMONE  GAMBAS & CITRON / KING PRAWNS & LEMON	72	ZAFFERANO, GAMBERO ROSSO E CAVIALE  SAFRAN, GAMBAS ROUGES & CAVIAR SAFFRON, GAMBERO ROSSO & CAVIAR	92
TARTUFO*   TRUFFE* & STRACCIATELLA / TRUFFLE* & STRACCIATELLA	74		

Genevieve Courantès

À PARTAGER SELON ARRIVAGE

COSTATA DI MANZO 🍷 CÔTE DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE / RIB OF BEEF, PEPPER SAUCE	25 / 100GR
BRANZINO INTERO 🍷 LOUP DE MER ENTIER / WHOLE SEA BASS	27 / 100GR
BAVETTE DI MANZO WAGYU 🍷 BAVETTE DE WAGYU & SAUCE AU POIVRE / WAGYU FLANK STEAK WITH PEPPER SAUCE	75 / 100GR
ASTICE GRIGLIATO INTERO 🍷 HOMARD ENTIER GRILLÉ / WHOLE GRILLED LOBSTER	32 / 100GR

PESCE / FISH

BRANZINO E CARCIOFI 🍷 PAVÉ DE LOUP & ARTICHAUTS, TOMATES CERISES, OLIVES & CÂPRES SEA BASS FILLET & ARTICHOKE, CHERRY TOMATOES, OLIVES & CAPERS	72
SOGLIOLA «MEUNIÈRE» (800GR) SALSA AL BURRO E LIMONE SOLE MEUNIÈRE, & BEURRE AU CITRON / MEUNIERE SOLE & LEMON BUTTER	155
TAGLIATA DI TONNO 🍷 TAGLIATA DE THON, & SAUCE VIERGE TUNA TAGLIATA, CHERRY TOMATOES, OLIVES, CAPERS	70
POLPO ALLA GRIGLIA 🍷 POULPE GRILLÉ, SAUCE VIERGE / GRILLED OCTOPUS WITH SAUCE VIERGE	72

CARNE / MEAT

FILETTO DI MANZO 🍷 FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE / BEEF TENDERLOIN PEPPER SAUCE	87
FILETTO DI MANZO ROSSINI, FOIE GRAS E TARTUFO* ROSSINI DE FILET DE BŒUF, FOIE GRAS ET TRUFFE* / ROSSINI BEEF FILLET, FOIE GRAS AND TRUFFLE*	98
ORECCHIA DI ELEFANTE CÔTE DE VEAU MILANAISE, ROQUETTE & PARMESAN / MILANESE VEAL CHOP, ARUGULA & PARMESAN	75
SPALLA D'AGNELLO CONFIT CONFIT D'ÉPAULE D'AGNEAU / SLOW-COOKED LAMB SHOULDER	76

CONTORNI / SIDES

POMMES FRITES "MAISON" 🍷🌱 HOMEMADE FRENCH FRIES	16
FRITES À LA TRUFFE* 🍷🌱 HOMEMADE FRENCH FRIES WITH TRUFFLE*	21
FAGIOLINI 🌱 HARICOTS VERTS / GREEN BEANS	16
COEUR DE LAITUE TRUFFE* & PARMESAN 🌱🍷 LETTUCE HEART, TRUFFLE & PARMESAN	21
GRATIN DAUPHINOIS 🌱🍷	16

POËLÉE DE LÉGUMES 🌱🍷	16
+ TARTUFO* TOPPING SUPPLÉMENT TRUFFE* / TRUFFLE* TOPPING	17/GR
+ CAVIALE TOPPING	58/10GR



UNE ALLERGIE ? SCANNEZ MOI
ANY ALLERGY? SCAN ME

🌱 VEGETARIEN / VEGETARIAN - 🍷 SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE LA TRAÇABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES. CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE ABOUT THE TRACEABILITY OF ALL OUR MEAT.

BOEUF : SIMMENTAL, AUSTRALIE & FRANCE / VEAU : FRANCE / VOLAILLE : FRANCE

SAUMON FUMÉ : ÉCOSSE / LOUP ÉLEVAGE : ATLANTIQUE NORD-EST / CAMERON : OCÉAN INDIEN GAMBERO ROSSO : MÉDITERRANÉE

*TRUFFE FRAICHE D'AUTOMNE : UNICITUM / MACROSPORIUM