

LA CARTE

Nos produits proviennent de producteurs français,
sélectionnés avec soin et selon la saisonnalité par nos équipes.

Our ingredients come from carefully selected French producers, chosen
by our team according to seasonal availability.

ENTRÉES STARTERS

Asperge blanche suprêmes d'agrumes, nuage de miso - 16 €
White asparagus with citrus supremes, a cloud of miso

Tataki de bœuf, sauce chimichurri - 14€
Beef tataki, chimichurri sauce

Tartelette, déclinaison de carottes, crème au cumin, poivre de sichuan - 11€ 🌿
Tartlet, carrot medley, cumin cream, Sichuan pepper

PLATS MAIN COURSES

Chou rouge braisé, mousseline de céleri au tahini, émulsion thym et citron jaune rôti - 20€ 🌿🌱
* version vegan possible 🌱
Braised red cabbage, celery mousseline with tahini, thyme and roasted lemon emulsion

Poisson sauvage, broccoletti, mousseline de brocolis, cacahuètes - 30€ 🌱
Wild-caught fish, broccoletti, broccoli mousseline, peanuts

Suprême de volaille jaune, asperges vertes, crème mascarpone, jus de volaille épicé - 29€
Yellow chicken breast, green asparagus, mascarpone cream, spiced chicken jus

DESSERTS DESSERTS

Moelleux pistache, sorbet fraise - 12€ 🌿
Pistachio cake, strawberry sorbet

Riz au lait parfumé au wasabi, gel de citron, crumble coco- 10€ 🌿
Wasabi-scented rice pudding, lemon gel, coconut crumble

Pavlova, ananas et estragon, glace au sésame noir - 10€ 🌿🌱
Pavlova, pineapple and tarragon, black sesame ice cream

🌱 sans gluten - gluten free 🌿 végétarien - vegetarian



CARTE SIGNÉE PAR NOTRE CHEF FELIPE DA SILVA

MENÚ


Nuestros productos proceden de productores franceses, seleccionados cuidadosamente y según la temporada.

I nostri prodotti provengono da produttori francesi, selezionati con cura e in base alla stagionalità dai nostri team.




ENTRANTES ANTIPASTI

Espárragos blancos con gajos de cítricos, nube de miso - 16€
Asparagi bianchi con scaglie di agrumi, nuvola di miso


Tataki de ternera, salsa chimichurri - 14€
Tataki di manzo, salsa chimichurri

Tartaleta, variaciones de zanahorias, crema de comino, pimienta de Sichuan - 11€ 
Tartelletta, variazione di carote, crema al cumino, pepe di Sichuan

PLATOS PIATTI


Col lombarda estofada, muselina de apio con tahini, emulsión de tomillo y limón amarillo asado - 20€  
* versión vegana disponible 


Cavolo rosso brasato, mousse di sedano al tahini, emulsione di timo e limone giallo arrosto



Pescado salvaje, brócoli, muselina de brócoli, cacahuetes - 30€ 
Pesce selvatico, broccoletti, mousse di broccoli, arachidi

Filete de pollo, espárragos verdes, crema de mascarpone, jugo de pollo especiado - 29€
Filetto di pollo, asparagi verdi, crema al mascarpone, sugo di pollo speziato

POSTRES DESSERT

Bizcocho de pistacho, sorbete de fresa - 12€ 
Moelleux al pistacchio, sorbetto alla fragola

Arroz con leche aromatizado con wasabi, gel de limón, crumble de coco - 10€ 
Riso al latte profumato al wasabi, gel di limone, crumble al cocco

Pavlova, piña y estragón, helado de sésamo negro - 10€  
Pavlova, ananas e dragoncello, gelato al sesamo nero

 sin gluten - senza glutine  vegetariano



MENÚ FIRMADO POR NUESTRO CHEF FELIPE DA SILVA