



STARTER

Chair de tourteau épicée au madère 38

Spicy crab, madeira sauce

Crevettes à l'huile d'olive citronnée 29

Warm wild shrimp, amalfi lemon oil, basil

Langoustines à la mostarda di Cremona 32

Langoustines, Cremona mustard

Carpaccio de lotte méditerranéenne 29

Warm monkfish carpaccio, vierge sauce

Tomates de saison, burrata 29

Seasonal tomatoes, burrata

Carpaccio de boeuf 34

Beef carpaccio, chimichurri, arugula, parmesan

Pizza à la truffe noire 55

Black truffle pizza

CRUDO & RAW BAR

Crudo de saumon 24

Salmon crudo, green apple, cremona mustard, yuzu-ponzu dressing

Crudo de sériole 24

Yellowtail crudo, lemon confit, citrus vinaigrette

Ceviche de thon 28

Tuna ceviche, truffle vinaigrette

Tartare de crevettes et avocat 29

Red prawn tartare on avocado

Maki de thon épicé 28

Spicy tuna roll

Sélection de nigiri 49

Nigiri selection · tuna, salmon, wagyu beef

COMPTOIR DE POISSONS

Fish of the day (subject to availability)

Seabass, Seabream, Turbot, Lobster 15€/100g

Langouste 35€/100g

Choice of preparation

Charcoal grilled, Salt crust, Provençal

* market price, prix du marché

MAIN

Daurade riviera 39

Sea bream, datterino, Taggiasca olive, caper, olive oil

Salade de pousse d'épinard, crevettes sauvages yuzu 42

Spinach wild shrimp salad, yuzu vinaigrette

Bar et artichauts jus citronné 58

Seabass, artichokes

Cacciucco, bisque de homard 59

Seabass, langoustine, prawns, vongole, scallop, lobster bisque

Fritto misto : crevettes, sole, noix de Saint-Jacques 58

Prawns, sole, scallop, black lemon mayonnaise

Sole meunière au sarrasin et citron confit 18€/100g

Sole meunière, lemon confit, buckwheat meunière sauce

Poulet rôti 75

Charcoal grilled chicken, morel mushrooms

Tagliata de faux-filet de boeuf 55

Angus beef striploin tagliata

SIDE

Salade de tomates fraîches, Salade d'épinards,

Frites maison, Pommes de terres rissolées,

Artichauts grillés, Poivrons 12

PASTA

Garganelli pomodoro 38

Tomato sauce, parmesan cream, basil

Riz crémeux aux fruits de mer 42

Seafood rice, monkfish, wild shrimp, calamari, scallop

Tagliatelle aux crevettes sauvages 45

Wild shrimp pasta, prego sauce

Tagliatelle aux fruits de mer 49

Seafood pasta, wild shrimp, scallop, calamari, vongole, scoglio sauce

Pesto langoustine 58

Mafaldine pasta, pesto, langoustine

Tagliatelle au homard 15€/100g

Lobster pasta

Gluten free pasta option available upon request.

LE GLACIER

Panettone glacé, façon baba au rhum 18

Frozen panettone, baba au rhum style, citrus notes

Glace yaourt, myrtille et miel 18

Yogurt ice cream, blueberries, honey

Gelato à la pistache 18

Pistachio ice cream

Coupe glacée fraise et Amarena 18

Strawberry & Amarena ice cream coupe

Crémeux au chocolat et glace fleur d'oranger 18

Chocolate crémeux bar, orange blossom ice cream

Brioche perdue caramélisée, glace à la vanille de Madagascar 18

French toast, berries, Madagascar vanilla ice cream

Plateau de fruits à partager 55/85

Fruit platter to share

Toutes nos glaces sont faites maison.