

Dolce

V I T A

Nos entrées

Soupe de roche façon bouillabaisse, rouget grillé, condiments Riviera	28 €
Fish soup like a bouillabaisse, grilled red mullet, Riviera style condiment	
Tartare de langouste et chaire d'araignée, fenouils aux agrumes et citron caviar	39 €
Lobster tartar and spider crab, fennel with lemon caviar and citrus	
Salade tiède de pommes de terre grenaille confites, anchois marinés et poelée de chipirons	32 €
Warm salad of candied baby potatoes, marinated anchovies and pan-fried squid	
Légumes de pays façon antipasti, caprons tiges, pecorino et pancetta croustillante	26 €
Mediterranean vegetables like an antipasti, caprons, pecorino cheese, crispy pancetta	
Velouté glacé de petit pois et concombre, finger au brebis et citron confit	22 €
Ice cream soup of peas and cucumber, sheep's finger and candied lemon	
Vitello Tonnato	32 €
Vitello Tonnato	
Marbré de bœuf braisé à la truffe d'été, cœur de salade frisée, vinaigre de framboise	26 €
Braised beef and aestivum truffle, curly lettuce, raspberry vinegar	



Nos viandes

Epaule d'agneau confite, canollis de courgettes de pays, citrons confits, jus au thym citron Roasted lamb shoulder, zucchini canollis and lemon, thyme juice	39 €
Pièce de bœuf grillée, pommes de terre rattes fondantes, truffe d'été, oignons nouveaux Grilled beef of the moment, fingerling potatoes, summer truffle and onions	42 €
Suprême de volaille braisé, jus d'olive taggiasche, écrasé de pommes de terre Braised chicken breast, taggiasches olive juice, mashed potatoes	36 €
Porchetta Pluma Ibérique grillé, oignon doux confit et glacé au jus corsé de sauge Grilled Iberian Porchetta Pluma, candied sweet onion glazed with sage juice	41 €

Nos poissons

Saint Pierre grillé, artichauts sautés et à cru, olives taggiasche et citron caviar Grilled john dory fish, artichokes in two ways, taggiasches olives and lemon caviar	52 €
Pavé de Bar en croque au sel, sautée de petit pois, guanaciale poivrée et citron confit Sea bass steak in salted croque, sautéed peas, peppery guanaciale and candied lemon	41 €
Grosses camerones grillées, ail confit, jus de tête, aubergine graphitti façon parmesane Large grilled camerones, candied garlic, head juice, graphitti eggplant parmesan style	42 €

Nos pates et risotto

Pâtes fraîches, ail, tomates, piment, langouste grillée et chair de crabe Fresh pasta, garlic and tomatos, grilled lobster and crab	49 €
Gnocchis artichauts sautés, basilic frais et pecorino poivré Gnocchi and sauted artichokes, basil and peppery pecorino	34 €
Risotto à la truffe d'été, jus de volaille corsé et Reggiano Risotto served with aestivum truffle, chicken juice and Reggiano cheese	38 €



Nos desserts

Soufflé au citron caviar et sorbet orange Maltaise pour 2 pers Lemon caviar soufflé and Maltese orange for 2 pers	32 €
Fruits rouge aller-retour au vieux Modena, crumble noisette, glace vanille Bourbon Red fruits just paned, pecan and nuts crumble, homemade Bourbon vanilla ice cream	18 €
Abricots rôtis au romarin, douceur amande et sorbet abricot Roasted apricot with rosemary, almond and apricot homemade sorbet	16 €
Mousse tiède au chocolat noir, infusé à la lavande, glace vanille Bourbon Warm dark chocolate mousse, infused with lavender, Bourbon vanilla ice cream	17 €
Barre glacée au citron Cédrot, biscuit pain de Gênes, coulis et sorbet agrumes Citron lemon ice cream bar, Genova bread, citrus sorbet	17 €
Tarte à la cerise confite et cru, coulis Grand Marnier cerise, sorbet framboise Raw and candied cherry tart, Grand Marnier cherry coulis, raspberry sorbet	16 €
Glaces et sorbet	12 €
Assiette de fromage affinés de nos régions A selection of cheese from our regions	21 €