

Dolce

V I T A

Nos entrées

Soupe de roche façon bouillabaisse, rouget grillé, condiments Riviera Fish soup like a bouillabaisse, grilled red mullet, Riviera style condiment	28 €
Comme un tartare de gambas et avocat, grenade, pomelos ruby et pointes d'agrumes Like a prawn tartar and avocado, pomegranate, grapefruit	34 €
Salade tiède de pommes de terre grenaille confites, anchois marinés et poelée de chipirons Warm salad of candied baby potatoes, marinated anchovies and pan-fried squid	32 €
Artichauts sautés à l'huile d'olive du domaine, pancetta croustillante, pecorino et basilic Pan fried artichokes with olive oil from our domaine, crispy pancetta, pecorino and basil	24 €
Velouté glacé de petit pois et concombre, finger au brebis et citron confit Peas and cucumber cold velouté, sheep cheese crispy finger and candied lemon	22 €
Vitello Tonnato Vitello Tonnato	32 €
Caviar façon mimosa et pommes de terre délicatesse Caviar like a mimosa egg and 'delicatessen potatoes'	41 €



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, aubergine graffiti grillé et jambon ibérique, jus court Grilled beef of the moment, eggplant, and Iberian ham	42 €
Suprême de volaille braisé, jus d'olive taggiasche, écrasé de pommes de terre Braised chicken breast, taggiasches olive juice, mashed potatoes	36 €
Côte de veau grillé et pommes de terre confites, poitrine de veau à la fleur de romarin Grilled veal rib, candied potatoes, rosemary flower	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, sautée de petit pois, guanciaie poivrée et citron confit Sea bass, stir-fried peas, peppery guanciaie and candied lemon	42 €
Poulpe à la Galicienne Octopus à la galicienne	41 €

Nos pates et risotto

Pâtes fraîches, grosses camerones, citron caviar et huile de basilic Fresh pasta, and camerones prawns, lemon caviar and basil oil	48 €
Gnocchis all' amatriciana, poitrine de veau et porc poivrée Gnocchi all' amatriciana, veal and pepper pork breast	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 €
Clafoutis cerise à l'ancienne, glace vanille Bourbon Cherry clafoutis, Bourbon vanilla ice cream	16 €
Glaces et sorbet	12 €
Assiette de fromage affinés de nos régions A selection of cheese from our regions	21 €