



À PARTAGER / TO SHARE

LES ARANCHINIS

Riz cuisiné aux tomates confites, vin blanc et mozzarella, mayonnaise aux poivrons fumés

25 €

Confit tomatoes cooked rice, white wine and mozzarella, smoked pepper mayonnaise

LA PISSALADIÈRE

Fine pâte croustillante, oignons confits à l'anchois

26 €

Thin crispy pastry, confit onions with anchovies

LA FOCACCIA GARNIE

Focaccia à la burrata, pâte de pistache, mortadelle truffée

32 €

Focaccia with burrata, pistachio paste, truffled mortadella.

LES POIREAUX VINAIGRETTE

Poireaux grillés, noix du Piémont, graines de moutarde

26 €

Grilled leeks, Piedmont hazelnuts, pickles mustard grain

LA TORTILLA DE LÉGUMES

Tortilla de pomme de terre, courgette, oignon, Lard de Colonnata, sauce barbecue

26 €

Potatoes tortilla, zucchini, onion, Lardo di Colonnata, barbecue sauce

LES ARTICHAUTS FRITS

Artichauts frits, velours de laurier grillé, menthe fraîche

30 €

Fried artichoke, toasted laurel velvet, fresh mint



NOS PLATS / DISHES

LE TARTARE DE VEAU

Veau taillé au couteau, petits pois, verveine citron

32 €

Hand-cut veal tartare, green peas, lemon verberna

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

Épau de agneau cuite 7 heures, caviar d'aubergine à l'ail noir

38 €

Seven-hour slow-cooked lamb shoulder, black garlic eggplant caviar

LE CORDON BLEU

Cordon bleu de veau, jambon cru, parmesan 24 mois, chapelure à la tomate

44 €

Veal cordon bleu, cured ham, 24-month aged Parmesan, tomato breadcrumb crust

LA PIÈCE DE BOEUF

Pièce de boeuf du jour, pommes de terre grenaille, sauce Choron

55€/p

Cut of beef of the day, baby potatoes, Choron sauce

LES PANISSES SAUCE À MANGER

Panisse de pois chiches, gel soupe de poisson, condiment orange, crème de fenouil

22 €

Chickpea Panisse, fish soup gel, orange condiment, fennel cream

LES MOULES GRATINÉES

Moules de la Seyne-sur-mer, chapelure croustillante, herbes fraîches

28 €

Mussels from La Seyne-sur-Mer, crispy breadcrumbs, fresh herbs

LE COCOTTE DE POULPE

Poulpe confit et croustillant, crème de coco de Paimpol au Nduja

32 €

Confit and crispy octopus, Paimpol coco bean cream with Nduja

LES GAMBERONIS AU NATUREL

Gamberoni de San Remo, huile d'olive parfumée, agrumes frais

60 €

Gamberoni from San Remo, flavoured olive oil, fresh citrus

