




## LES ENTREES

---

<b>SAUMON</b>	tataki, soba de Sarasin bio, dashi parfumé à la bergamote (LF)	24.-
<b>OEUF PARFAIT</b>	all'amatriciana, crumble de parmesan et poudre de guanciale	19.-
<b>BLOODY MARY</b>	tresse du bufflonne, variation de tomates et bloody mary (GF)	23.-
<b>TZATZIKI</b>	soupe froide et huitre marinée au citron (GF)	21.-
<b>BOEUF</b>	tartare, huile d'olive infusée aux légumes, câpres et popcorn (GF, LF)	26.-

## PÂTES ET RISOTTO

---

<b>ORECHIETTE</b>	ragout de lapin, olives taggiasche, marjolaine et vieux parmesan	26.-
<b>STRASCINATI</b>	di grano arso, crème d'asperges rôties, calamars et taralli	32.-
<b>TAGLIOLINI</b>	encre de seiche, oursin et fruit de la passion	38.-
<b>SPAGHETTONI</b>	cacio, pepe et crevettes sauvages	32.-
<b>RISOTTO</b>	aglio, olio et peperoncino (GF) 	28.-

## POISSONS

---

<b>POULPE</b>	de roche rôti, roesti au chorizo, cresson et scarola (GF)	38.-
<b>SERIOLE</b>	à la plancha, fenouil confit, croccantezza d'été, vinaigrette au campari (GF)	44.-

## VIANDES

---

<b>COCHON</b>	de Jussy, épaule cuite pendant 12 heures, courgettes à la scapece saladine de pousses d'épinards et framboises	42.-
<b>VEAU</b>	filet, pommes de terres vitelotte et jardinière de légumes croquants à la truffe d'été	44.-

**SUGGESTIONS** n'hésitez pas à demander à Christophe ou à Antonio nos suggestions du moment !

### PAS ENVIE DE CUISINER CE SOIR ?

nous vous proposons notre service traiteur ou nos plats à l'emporter !

En cas d'allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel



plats végétariens

GF = GLUTEN FREE / LF= LACTOSE FREE | Provenance viande: France / Suisse - Provenance poisson:  
Atlantique / Méditerranée