

## Entrées / Starters / Entrate

St Jacques rôtie, purée et chips de patate douce à la vanille, sauce wasabi et mangue 28€  
Roasted scallop, vanilla flavoured sweet potato purée and chips, wasabi sauce and mango  
*Capesante arrosto con puré di patate dolci, salsa wasabi e mango*

Escalope de foie gras à la plancha, poire rôtie au gingembre et fruit du moment, sorbet pomme verte 32€  
Foie gras cutlet cooked plancha style, roasted peer with ginger and seasonal fruit, green apple sherbet  
*Foie gras fresco alla plancia, pera arrosto allo zenzero e frutti di stagione, sorbetto di mela verde*

Grosses langoustines en coque rôties au beurre demi-sel 34€  
fruits et légumes en salade, espuma de wasabi  
Roasted langoustine on their shell, fruits and vegetables salad, wasabi espuma  
*Grossi scampi, in guscio, arrosto con burro salato, frutta e verdura in insalata, spuma di wasabi*

Légumes provençaux grillés à l'huile d'ail, mozzarella *Bio* de buffle (V) 19€  
Grilled "Provençal" vegetables with garlic oil, organic buffalo mozzarella (V)  
*Verdure della Provenza alla griglia con olio all'aglio e mozzarella di bufala (V)*  
Jambon de Parme en supplément (+4€)  
Parma ham in addition  
*Prosciutto di Parma in supplemento*

	1 bol/bowl	3 bols/bowls
Bar à soupe (V I P) / Seasonal soups (V I P) / <i>Zuppe di Stagione (V I P)</i>	9€	20€

## Pâtes et Risotto / Pasta and Risotto / Pasta e Risotto

	1/2	
Raviolis de fromage frais aux épinards, coulis de basilic 18€ émulsion de noisette (N) 26€ Ravioli pasta with fresh cheese and spinach, basil coulis, hazelnut emulsion (N) <i>Ravioli di formaggio fresco con spinaci, sugo al basilico ed emulsione di nocciole (N)</i>		

Tagliatelles fraîches aux fruits de mer 20€ Seafood fresh tagliatelle pasta <i>Tagliatelle fresche ai frutti di mare</i> sélection suivant la saison / selection according to season / <i>selezione stagionale</i>	29€
---	-----

Risotto à la Truffe noire et sot-l'y-laisse copeaux de lard de Colonnata (P) 38€ Risotto flavoured with black truffle and chicken oyster, Colonnata lard shaving (P) <i>Risotto al tartufo nero e sotto filetto di pollo con lamelle di lardo di Colonnata (P)</i>	
--	--

## Poissons et crustacés / Fish and seafood / Pesce e frutti di mare

Homard en carapace grillé au beurre d'ail 52€ pomme de terre grenaille émulsionnée à l'huile d'olive aux herbes Grilled lobster on the shell, garlic butter, baby potatoes emulsion with olive oil and herbs <i>Astice in guscio alla griglia con burro all'aglio, patate grenata con emulsione d'olio d'oliva alla erbe</i>	
---	--

Dos de daurade royale à la plancha 37€ tian de légumes de la Riviera, sauce vierge aux olives de Taggiasche Sea bream cooked "à la plancha", tian "Provençal" vegetables, olive taggiasca, onion, and tomato sauce <i>Orata Reale in filetto alla plancia con timballo di verdure della Riviera, salsa vergine alle olive Taggiasche</i>	
---	--

Filet d'ombrine cuit sur la peau, tombée d'épinards à la noix de muscade 39€ écrevisses et jus corsé comme une bisque Drum fish fillet cooked on the skin, sautéed spinach, nutmeg flavour, crayfish jus "bisque" style <i>Ombrina in filetto cotto sulla pelle, caduta di spinaci alla noce moscata con gamberi e sugo spesso</i>	
---	--

## Viandes / Meat / Le Carni

Chateaubriand rôti à la plancha, grosse frite au thym et à l'ail, sauce béarnaise 48€  
Roasted steak fillet, thyme and garlic fried potato, béarnaise sauce  
*Chateaubriand arrosto alla plancia, grosse patate fritte al timo e aglio, salsa bernese*

Souris d'agneau braisée façon Tagine 32€  
fricassée de coco de Paimpol et tomate fraîche  
Braised lamb shank cooked "Tagine" style, white beans from Paimpol and fresh tomato  
*Stinco d'agnello brasato alla moda tagine con fagioli bianchi di Paimpol e pomodoro fresco*

Poulet label rouge rôti en cocotte 36€  
sauté de champignons sauvages, petits légumes au jus  
Roasted farm chicken in "cocotte", stir-fried wild mushrooms, baby vegetables in jus  
*Pollo nostrano arrosto con funghi di bosco saltati, piccolo verdure al sugo*

## Chariot de fromages affinés (N) / Selection of matured cheeses (N) / Formaggi affinati (N)

La petite sélection - 22€  
Small plate / *La piccola selezione*

Assiette de fromage et son verre de vin - 29€  
Cheese & wine / *Selezione di formaggi ed il suo bicchiere di vino*

## Douceurs / Desserts / I Dolci

13€

La Noisette  
Mille feuilles caramélisé et revisité, chantilly noisette  
crème de citron confit, sorbet noisette citron (N)  
Caramelized and revisited "millefeuille", whipped cream flavoured with hazelnut, preserved lemon cream, hazelnut and lemon sherbet (N)  
*Millefoglie caramellizzato e rivisto, panna montata alle nocciole, crema di limone candito e sorbetto nocciola limone (N)*

La Poire  
Poire rôtie à la vanille, crème noix de pécan, brioche croustillante  
caramel au sirop d'érable, sorbet poire williams et sa tuile craquante (N)  
Roasted pear with vanilla, pecan nut cream, crunchy bun, maple syrup caramel, pear sherbet and almond-flavoured cookie (N)  
*Pera arrosto con vaniglia, crema di noci di pecan, brioche croccante, caramello allo sciroppo d'acero con sorbetto alla pera williams (N)*

Le Chocolat  
Sacher torte au chocolat guanaja 70 %, mandarine confite en émulsion semifreddo  
crème glacée vanille  
Sacher torte with guanaja 70 % chocolate, preserved tangerine emulsion "semifreddo", vanilla ice cream  
*Torta al cioccolato guanaja 70%, mandarini canditi e crema alla vaniglia semifredda*

Le Marron\*  
Soufflé chaud aux marrons glacés, sorbet citron vert, parfum gingembre (N)  
Chestnut soufflé, lime sherbet, ginger flavour (N)  
*Soufflé caldo ai marrons glacés, sorbetto di limone verde profumato allo zenzero (N)*

\*Ce dessert nécessite 15 minutes de préparation, à commander en début de repas  
This dessert requires 15 minutes preparation, to order in advance  
*Questo dessert necessita 15 minute di cottura, da comandare all'inizio*

(N) : Contient des fruits à coques, Contain nuts, A base di noce

(P) : Contient du porc, Contain pork, A base di maiale

(V) : Plat végétarien, vegetarian meal, piatto vegetariano

Si vous avez des restrictions alimentaires, que vous souhaitez un plat sans sel ou pauvre en cholestérol, veuillez vous adresser au Maître d'Hôtel

If you have any food restrictions, that you wish a dish without salt or low cholesterol, please ask our Maître d'Hôtel

Nel caso di allergie alimentari, o qualora desideriate una pietanza che non contenga sale o che sia povera di colesterolo, potete fare riferimento al Maitre d'Hotel