



Tasting Menus

Menu Dégustation

Tasting Menus are Served for Whole Table Only

Les Menus Dégustation sont Servis Uniquement pour Tous les Invités à Table

Thoughts by the Kitchen 80

Pensées de la Cuisine 80

5 Courses - 5 Plats

Wine Pairing 50 - Accord de Vins 50

Acid, Bitter, Sweet and Savory 100

Entre Aigre, Amer, Sucré et Salé 100

7 Courses, Freehand - 7 Plats à Main Levée

Wine Pairing 65 - Accord de Vins 65

Duck in 3 Services 60

Canard en 3 Services 60

For 2 guests - Pour 2 Personnes

Please accord 40 minutes waiting - *Veillez accorder 40 minutes d'attente*



À la Carte

The Four Pastas, Raw Seafood and Seasonings <i>Les Quatre Pâtes, Fruits de Mer Crus et Condiments</i>	35
Summer Salad, Fig Curd and Vanilla of Tahiti <i>Salade d'Été, Caillé de Figs et Vanille de Tahiti</i>	23
Royale of Foie Gras, Peaches and Lavander <i>Royale de Foie Gras, Pêches et Lavandes</i>	25
<hr/>	
Risotto with Porcini Mushroom and Red Shrimps <i>Risotto avec Cèpes et Crevettes Rouges</i>	29
Warm Spaghetti with Lemon, Scampi and Almond <i>Spaghettis Tièdes ai Citron, Langoustines et Amandes</i>	29
Ravioli Stuffed with Olive Oil, Tomato and Basil <i>Raviolis à l'Huile d'Olive, Tomate et Basilic</i>	23
<hr/>	
Barberie Duck Breast, Cherries and Smoked Sauce <i>Magret de Canard Barberie, Cerises et Sauce Fumée</i>	33
Rabbit of Morgex Saddle and Seafood <i>Selle de Lapin de Morgex aux Fruits de Mer</i>	39
Red Arctic Char, Green Leaves, Chamomile and Radishes <i>Omble Chevalier, Blettes à la Camomille et Radis</i>	29

Cover Charge and Home Made Bread 5 – Acqua Panna or San Pellegrino 4

Please inform our floor staff regarding food allergies and intolerances.

Some ingredients may be blast-chilled or frozen, according to Italian regulations, in order to preserve them at best.