

Entrées

Poêlée de Vongole(IT)
Soubressade ibérique(ES)
Vongole & chorizo Iberico

24.00

EL Ceviche como en «Lima»
Céviché de dorade (FR)
Leche de tigre
Patate douce orange, pickles oignons rouges, maïs péruvien
Ceviche of dorada fish

18.00

Tataki de Bœuf (CH) Japanese Vibes
Shitake marinés, écorce d'orange lokan & sauce Punzu Yuzu
Beef tataki japanese flavors

24.00

Ravioli maison farcis au ragoût de bœuf(CH)
jus de viande & vieux gruyère
Homemade Ravioli beef stew & old gruyère

17.00

Aubergine au four
tomates cerise, tomates séchées, olives noires, pignons
chips de parmesan
Eggplant oven baked with mediteranean topping

16.00

Plat

Végétarien

Gnocchi maison espuma de Parmesan (IT)
Asperges verte et abricots séchés
Gnocchi parmesan asparagus & dried apricots

25.00

Plats Mer

Filet de bar Corse (FR) floralie de carottes
Purée de choux-fleur à la vanille
Espuma de beurre blanc limette
Sea bass filet corsica cauliflower & vanilla purée

39.00

Poulpe (ES) grillé
Pommes rôties et légumes
Beurre persillé & sauce pimentée
Grilled octopus potatoes and garlic butter

37.00

Plats Terre

Ballotine de volaille «Label Rouge» (FR)
Pommes Mousseline & mini légumes
Sauce morilles
poultry ballotine morel sauce

38.00

Tagliata de Bœuf (CH) grillée
Parmesan, tomates bonbons, tomates séchées, pignons et olives noires
Pommes au four & Salade
Beef entrecôte tagliata style

42.00

Gourmandises

«*S*pace» CBD Royale Chocolat
CBD Chocolate dessert

13.00

*A*utour du citron
Hélios tarte citron-yuzu meringuée
Lemon pie deconstructed

13.00

*S*uggestion de Corentin Barbier
Pastry Chef suggestion by Corentin Barbier

13.00