

ANTIPASTI

Vitello tonnato, câpres frits 32

Vitello tonnato, fried capers

Burrata crémeuse, 28

tomates anciennes et pistaches

Creamy burrata,
heirloom tomatoes, and pistachios

Poisson du jour mariné aux agrumes, 36

salicorne et poutargue

Catch of the day marinated with citrus,
samphire, and bottarga

Fritto misto, rouille citronnée 23

Fritto misto, lemon 'rouille' garlic mayonnaise

LE PASTE

Gnocchi della Val Varaita « cacio e pepe » 30

Val Varaita gnocchi "cacio e pepe"

Calamaretti di Gragnano, 'nduja, 38

asperges vertes et stracciatella

Calamaretti di Gragnano, 'nduja,
green asparagus, and stracciatella

SECONDI

Tagliata de bœuf, salsa verde 58

Beef tagliata, salsa verde

Sole grillée, citron brûlé, 55

olives et herbes fraîches

Grilled sole, burnt lemon, olives,
and fresh herbs

CONTORNI 12

Légumes grillés

Grilled vegetables

Pommes de terre Grenailles au romarin

Baby potatoes with rosemary

Sucrines

Baby gem lettuce

DOLCI 18

Baba au limoncello à la part, crème légère

By the slice limoncello baba,
lightly whipped cream

Tiramisù traditionnel

Traditional tiramisù

Profiterole, glace stracciatella, sauce tiède au gianduja

Profiterole, stracciatella ice cream,
warm gianduja sauce

Coupe aux fruits de saison et ricotta

Seasonal fruit cup with ricotta