

LA SÉLECTION D’HORS D’ŒUVRES

Selección de hors d’œuvres

- Tapenade 14

Tapenade de aceitunas niçoise con puré de anchoas
- Petits farcis Niçois 28

Verduras mediterráneas rellenas de ternera
- Poivrons à l’huile d’olive 26

Pimientos dulces con aceite de oliva
- Pissaladière 24

Tarta de cebolla caramelizada con anchoas
- Betterave marinée 26

Remolacha marinada
- Salade Niçoise 32

Ensalada Niçoise
- Escargots de Bourgogne 38

Caracoles salvajes de Borgoña
- Salade de lentilles vertes 26

Ensalada de lentejas verdes
- Salade d’endives & gorgonzola 28

Ensalada de endivias con stilton y nueces caramelizadas
- Salade de haricots verts au foie gras 38

Ensalada de judías verdes con foie gras
- Burrata & tomates 28

Queso burrata con tomates y albahaca
- Tartare de thon 36

Tartar de atún
- Carpaccio de sérieole & avocat 38

Pez limón con aguacate y aliño cítrico
- Salade d’Homard & King crab 48

Ensalada de langosta y cangrejo real
- Crevettes tièdes à l’huile d’olive 36

Gambas templadas con aceite de oliva
- Aubergine grillée, mozzarella & crevettes au pistou 38

Berenjena a la parrilla con mozzarella, gambas y pistou
- Calamars frits 32

Calamares fritos
- Beignets de fleur de courgettes 28

Flores de calabacín con parmesano

LES PLATS PRINCIPAUX

Platos principales

- Gnocchis à la tomate fraîche 44

Ñoquis con tomates cherry, ajo y queso parmesano
- All’ Arrabiata 38

Pasta con tomate y guindilla
- Rigatoni aux truffes* 54

Pasta rigatoni con trufa*
- Pâtes au bœuf 48

Pasta con ragù de ternera y setas
- Grosses crevettes grillées 58

Langostinos a la parrilla
- Loup de mer préparé en croûte de sel 180 (2 pers. approx. 1,2kg)

Lubina entera a la sal
- Sole meunière 150 (approx. 700g)

Lenguado «meunière»
- Filet de loup « façon Nicole » 58

Filete de lubina «estilo Nicole»
- Daurade entière au citron 56

Dorada entera al horno en papillote con limón, hierbas y aceite de oliva
- Œufs brouillés à la truffe* 48

Huevos revueltos con trufa*
- Entrecôte grillée 68

Entrecot a la parrilla 400 g
- Côte de veau grillée 58

Chuleta de ternera a la parrilla
- Côtelettes d’agneau Vivienne 52

Chuletilas de cordero a la parrilla con berenjena ahumada
- Coquelet au citron confit 54

Pollo picantón asado con limón confitado
- Poulet entier au foie gras 190*** (idéal pour 3pers.)

Pollo entero asado con foie gras (sujeto a disponibilidad)
- Gigot d’agneau 180***

Pierna de cordero con cuscús especiado (sujeto a disponibilidad)
- Broccolini 14

Broccolini al vapor
- Haricots verts 14

Judías verdes
- Frites maison 14

Patatas fritas caseras
- Salade de mesclun 12

Ensalada mesclun
- Gratin dauphinois 14

Patatas gratinadas al horno
- Purée à la truffe* 18

Puré de patatas con trufa*

Comida «à la minute» servida cuando esta lista

Végétarien - Vegetariano

Sans gluten - Sin gluten

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRECIO NETO EN EUROS, IMPUESTOS Y SERVICIOS INCLUIDOS.
NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE LA TRAÇABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES.
LOS CLIENTES PUEDEN SOLICITAR INFORMACIÓN SOBRE LA TRAZABILIDAD DE TODA NUESTRA CARNE.
*TRUFFES D'ÉTÉ FRAICHES (TUBER AESTIVUM) / *TRUFAS FRESCAS DE VERANO (TUBER AESTIVUM)

Une Allergie ? Scannez moi
Alguna alergia? Escanéame



*TRUFFES D'ÉTÉ FRAICHES (TUBER AESTIVUM) / *TRUFAS FRESCAS DE VERANO (TUBER AESTIVUM)

CAVIAR PETROSSIAN	
OSSETRA	BELUGA
TSAR IMPÉRIAL	TSAR IMPÉRIAL
50g: 400	50g: 1 500
125g: 980	125g: 3 400
250g: 2 200	250g: 6 900
500g: 4 200	500g: 12 600