




Notre Carte

Avril 2026

Chef de cuisine : Matthias Marin




POUR COMMENCER




Minestrone de Légumes	23€
Bouillon de Homard, Citron Noir, Artichaut poivrade	35€
Salade César Blizzard 1963	28€
Premières Tomates, Scamorza, Basilic & Roquette	32€
Tourteau, Avocat et Pomme Verte	36€
Oeuf parfait, Topinambour, Truffe noire, Écume Beaufort	36€
Lobster Roll, Moelleux et Croustillant	37€
Foie Gras fumé, Fregola Sarda, Blettes & Emulsion Café	38€
Belles Langoustines laquées, Ratte & Beurre d'Algues, Coulis d'Oursin	40€
Pizzetta tomate Buratina, Basilic	27€
Pizzetta blanche, Copeaux de Truffe Noire	37€

PASTA



Spaghetti Alla Carbonara, Guanciaie croquant	29€
Linguine de La Mer, Le Mérou, Rouget, Mulet	35€
Fettuccine Al Ligurienne, Tomate & Basilic	34€
Risotto Safran, Asperges Vertes	35€


POISSONS



Sole Meunière, Jeunes Epinards sautés	56€
Gratin de Dorade, Beurre Blanc Basilic	39€
Calamar, Gambas, Homard, Bouillon et Infusion de Citron	40€
Bar snacké, Carottes Glacées Gingembre	45€
Darne de Turbot alla Milanaise, Légumes Verts à la Truffe Noire	49€

VIANDES

Viandes d'origine Européenne, USA et Amérique du Sud



Côte de bœuf Angus de Galice maturée, Grenailles « Coin de rue », Béarnaise	140€ pour 2 pers.
Tartare de Bœuf au couteau Smoked & Spicy, Pommes Allumettes	34€
Secréto Ibérico, Légumes croquants, Sauce Apicius	39€
Paillarde de Volaille, persillade citronné, Pomme Purée	40€
Milanaise « Oreille d'Éléphant », Trofie Pesto	48€
Filet de bœuf rôti, Poivre de Sarawak, Mille-feuille de Pommes de Terre fumée	58€



DESSERTS (pour le déjeuner)

Buffet de Fromages et Desserts 19€

DESSERTS (pour le diner)

Faisselle de la Ferme et sa Crème Epaisse 12€

Grand Plateau de Fromages Affinés de nos Montagnes 18€

Citron, Miel & Sésame 17€

Le Soufflé chaud Grand Marnier,
Sorbet Mandarine Royal 17€

Le Traditionnel fondant au chocolat,
Sorbet Framboise 17€

Chocolat Haïti, Grué de cacao 17€

Orange, café et noix de pécan 17€

Déclinaison autour de la Noisette 17€

Salade de fruits frais, sorbet Citron Vert 16€

Raviole d'ananas, Crémeux exotique,
Sorbet Coriandre 16€

Mangue Fraiche et son sorbet 16€



CRÈMES GLACÉES & SORBETS

Nous préparons chaque jour, selon des méthodes traditionnelles,
des Crèmes Glacées onctueuses et des Sorbets Fruités

Vanille, Café, Chocolat Noir, Marron,
Caramel beurre salé, Pistache 4€

le parfum

Framboise, Myrtille, Fraise, Citron Jaune,
Passion, Mangue, Coco, Poire 4€

