

Entrées

Terrine de foie gras maison mariné à la liqueur de fleur de sureau, chutney de melon au poivre de Timut, crème légère à l'oignon brûlé et pain brioché maison

Homemade Foie gras terrine , marinated with elder flower liquor ,melon and Timut pepper chutney, light onion cream and warm brioche

18€

Gravlax de saumon mariné maison, mousse avocat/combawa, quinoa gourmand aux légumes du soleil et œufs de truite

Marinated salmon gravlax, avocado and combawa lemon mousse, salad of quinoa and seasonal vegetables and eggs of trout

14€

Tomates cœur de bœuf en salade, burrata à la truffe, pignons, basilic et truffe fraîche d'été

Beef tomatoes salad, burrata with truffle, pine nuts and fresh truffle

16€

Œufs mimosa de ma grand-mère, caviar Oscietre, poutargue râpée, salade romaine assaisonnée aux agrumes

Mimosa eggs, caviar Oscietre, grated poutargue, romain salad with citrus seasoning

18€

Tout fait maison à partir de produits frais

La liste des allergènes éventuellement présents dans nos préparations est disponible sur simple demande

Plats

Filet de bœuf rôti, déclinaison autour de la courgette, panisses niçoises croustillantes et réduction au vin rouge

Roasted beef filet, declination of zucchini, crispy niçoises panisses and wine reduced juice

29€

Supplément Rossini 4€

Risotto « carnaroli » au parmesan, asperges vertes en différentes textures et truffe fraîche d'été

Risotto "Carnaroli" with parmesan cheese, green asparagus and fresh truffle

24€

Pavé de poisson du jour rôti (selon arrivage), cannelloni au ragoût de la mer, jeunes pousses de salade et pickles de légumes

Fish of the day, cannelloni garnished with shellfish stew, salad and pickles of vegetables

27€

Tagliatelles de pâte fraîche à l'encre de seiche, calamars poêlés, tartare de concombre et citron caviar

Fresh tagliatelles, squid ink sauce, pan fried squid, cucumbers tartare and caviar of lemon

22€

Ballottine de veau façon piccata, gnocchi au beurre de sauge, mini carottes et copeaux de fromage « tête de moine »

Veal ballottine, gnocchis with butter of sage, mini carrots, and cheese "tête de moine"

26€

Tout fait maison à partir de produits frais

Desserts

Financier mangue/passion, ravioli d'ananas et fromage blanc safrané, crémeux vanille Madagascar, sorbet yaourt et noix de coco râpée

Mango and passion fruit financier biscuit, pineapple ravioli with cream cheese, vanilla mousse, yogurt and coconut sorbet

10€

Dessert au chocolat dans l'esprit« Sacher», abricots rôtis à la lavande et sorbet chocolat/orange.

Chocolate dessert like a "Sacher ", roasted apricots with lavender, chocolate and orange sorbet

10€

Millefeuille du Grimaldi à la crème diplomate, salade de fraises du pays, espuma de betterave et sorbet fruits rouges

Millefeuille with diplomate cream, strawberry salad, sugar beet espuma and red berries sorbet

10€

Café

Café gourmand selon l'inspiration du chef

Gourmet coffee varying according to the chef's inspiration

12€

Fromage

Dégustation de fromages affinés, confitures maison, miel et fruits secs

Cheese plate and homemade jam

12€

Tout fait maison à partir de produits frais

La liste des allergènes éventuellement présents dans nos préparations est disponible sur simple demande

Gaufres de Bruxelles maison :

Homemade waffles of Bruxelles :

10€

- **Au chocolat noir 65% Barry fondu, sorbet de fruit de la passion et pistaches concassées**
Dark chocolate, passion fruit sorbet and pistachio
- **Aux fruits rouges, thym-citron et sorbet yaourt**
With red berries, thyme, lemon and yogurt sorbet

Glace maison (parfum au choix)

Homemade ice cream (flavour at your choose)

3,50€/boule



Tout fait maison à partir de produits frais

La liste des allergènes éventuellement présents dans nos préparations est disponible sur simple