

A la Carte

Starters

Foie Gras 26,5

in Terrine

Red Onion Chutney and Balsamic Jelly

1/3/7

Fresh Goat's Cheese 17,5

Salad with Honey Vinaigrette

Tomatoes 15,5

Salmon 18,5

in Gravlox,

au Asperges

4

Main courses

Salmon 32,5

Pavé Rôti

Primavera Style and Sweet Garlic Emulsion

4/5/7

Artischocke 32,5

en Cannelloni

Crème à la Truffe d'Été

1/3/7/11

Lamb 36,5

en deux Façons

Provençal vegetables

et sa Polenta Rôti

5 / 7 / 12

Beef 40,5

en Tagliata, Galettes de Pommes de Terre,

Roquette et Sauce à la Truffe

1/3/7/10/12

Risotto 35,5

with Melano Truffle (5. gr),

Shavings of Refined Parmesan Cheese

5 / 7 / 12