Menu Expérience
Experience Menu

82

FOCACCIA AUX HERBES INCLUSE / HERB FOCACCIA INCLUDED

ENTRÉES
APPETIZERS

POTAGE DU MOMENT / SOUP OF THE DAY

SALADE / SALAD
Radicchio, poire, porto, pistaches, fromage bleu, vinaigrette à l'orange
Radicchio, pear, port wine, pistachios, blue cheese, orange salad dressing

TEMPURA DE CHOU-FLEUR / CAULIFLOWER TEMPURA
Céleri-rave, pomme, amandes / Celeriac, apple, almonds

SALADE ROMAINE, FAÇON CÉSAR / CAESAR-STYLE ROMAINE SALAD
Lardon, *Pangrattato*, fromage BellaVitano Espresso, citron, aneth, vinaigrette César /
Bacon, *Pangrattato*, Espresso BellaVitano cheese, lemon, dill, Caesar salad dressing

CARPACCIO / CARPACCIO
Cerf, jaune d'œuf, parmesan, moutarde, brioche / Venison, egg yolk, Parmesan, mustard, brioche

PLATS
MAIN COURSES

SPÉCIALITÉ DU GRILLARDIN / GRILL CHEF'S SPECIALTY
Parmentier de canard, os à moelle, sauce bordelaise /
Duck and potato Parmentier, bone marrow, Bordelaise sauce

CÔTE DE BŒUF AU JUS EN CUISSON LENTE (12 oz/340 g)
SLOW-COOKED PRIME RIB AU JUS (12 oz./340 g)

RISOTTO DE SAISON / RISOTTO OF THE SEASON
Champignons, purée de céleri-rave, tournesol, beurre noisette, sauge, crevettes
Mushrooms, celeriac purée, sunflower seeds, brown butter, sage, shrimp

ARRIVAGE DU JOUR, FAÇON DU CHEF / CHEF'S CATCH OF THE DAY

DESSERTS

TABLE DE DESSERTS / SWEETS TABLE

Consommer de la viande, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de contracter une maladie d'origine alimentaire.
Consuming raw or undercooked meat, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Taxes et service en sus
Plus taxes and service.

AROME

9 octobre 2026