

ENTRÉES STARTERS

Tatin d'oignon confit, glace au Parmesan  	24
<i>Caramelized onion tatin, Parmesan ice cream</i>	
Consommé de bœuf, ravioli au Parmesan 	28
<i>Beef consommé, Parmesan ravioli</i>	
Sélection de crudo : thon, saumon, sérieole (6, 12 ou 18 pièces) 	28/6 pièces
<i>Crudo selection : tuna, salmon, yellowtail (6, 12 or 18 pieces)</i>	
Vitello tonnato 	35
Araignée de mer, sauce Champagne	38
<i>Spider crab, Champagne sauce</i>	
Salade de crevettes sauvages, yuzu et truffe noire  	55
<i>Wild shrimp salad, yuzu, black truffle</i>	
Fritto misto : langoustine, crevettes, sole, noix de Saint-Jacques	55
<i>Fritto misto : langoustine, prawns, sole, scallops</i>	
Langoustines rôties au Parmesan 	65
<i>Roasted langoustines, Parmesan</i>	
King crab sur guacamole 	68
<i>King crab on guacamole</i>	

PÂTES & RISOTTO PASTA & RISOTTO

Tortelli ricotta et citron 	45
<i>Ricotta and lemon tortelli</i>	
Agnolotti au bœuf braisé	45
<i>Braised beef agnolotti</i>	
Ravioli del Plin à la pintade	45
<i>Guinea fowl ravioli del plin</i>	
Tagliatelle aux fruits de mer, sauce Scoglio 	85
<i>Seafood tagliatelle, Scoglio sauce</i>	
Risotto de homard bleu	95
<i>Blue lobster risotto</i>	



Option Vegan



Végétarien



Option Végétarienne



Sans gluten



Option sans gluten



POISSONS

FISH

Bar, émulsion iodée et artichauts 	58
<i>Sea bass, iodized emulsion, and artichokes</i>	
Noix de Saint-Jacques et topinambour 	60
<i>Scallops and Jerusalem artichoke</i>	
Cacciucco, bisque de homard, bar, langoustine, gambas, vongole, Saint-Jacques 	70
<i>Cacciucco, italian lobster bisque, seabass, langoustine, prawns, vongole, scallops</i>	
Sole meunière au sarrasin et citron confit 	97/ 2-3 personnes
<i>Sole meunière, buckwheat and lemon confit</i>	
Bar en croûte de sel 	170/2 personnes
<i>Salt-crusted sea bass</i>	
Plateau de fruits de mer Salto	240/ 2-3 personnes
Huîtres, langoustines, homard, crabe, araignée de mer, crevettes sauvages	
<i>Seafood platter Salto</i>	
<i>Oysters, langoustines, lobster, spider crab, wild shrimps</i>	

VIANDES

MEAT

Volaille au vin jaune et morilles 	45
<i>Vin jaune chicken, morel mushrooms</i>	
Filet de bœuf Angus 	58
<i>Angus beef tenderloin</i>	
Côte de veau Milanese 	58
<i>Veal Milanese cutlet</i>	
Cabri 48 heures, pommes Anna 	65
<i>48-hour Cabri, Anna potatoes</i>	
Tagliata de bœuf Wagyu 	70
<i>Wagyu beef tagliata</i>	
Le Pithiviers de bœuf Angus, sauce Périgieux	75
<i>Angus beef Pithiviers, Périgieux sauce</i>	

DÉGUSTATION DE CAVIAR by MAISON NEUVIC

CAVIAR SELECTION by MAISON NEUVIC

Osciètre Reserve

30 gr. Osciètre Reserve - 198
50 gr. Osciètre Reserve - 330
100 gr. Osciètre Reserve - 660

Béluga Reserve

30 gr. Béluga Reserve - 414
50 gr. Béluga Reserve - 690
100 gr. Béluga Reserve - 1380

GARNITURES ADD-ONS

Caviar Osciètre Signature au gramme - 12
Signature Caviar Osciètre per gram






Truffe Melanosporum au gramme - 16
Melanosporum truffle per gram

La liste des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

*The list of allergens and product origins is available upon request.
Net prices in euros, including taxes and service.*



DESSERTS

Tarte Tatin 	20
Meringue, fruits exotiques et marrons glacés  <i>Meringue, tropical fruits, iced chestnuts</i>	20
Cappuccino glacé à la Chartreuse  <i>Chartreuse iced cappuccino</i>	20
Poire et litchi façon pavlova  <i>Pear and lychee pavlova-style</i>	20
Crèmeux au chocolat et fleur d'oranger <i>Chocolate and orange blossom crèmeux</i>	20
Crêpe suzette, glace fleur d'oranger  <i>Crêpe suzette, orange blossom ice cream</i>	20
Sélection de fromages <i>Cheese selection</i>	30
Buffet de desserts <i>Desserts buffet</i>	35

 Option Vegan  Végétarien  Option Végétarienne  Sans gluten  Option sans gluten

La liste des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

*The list of allergens and product origins is available upon request.
Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Drink responsibly.
Net prices in euros, including taxes and service.*

