

# MENU À LA CARTE

## ENTRÉES

Ventrèche de thon rouge Balfegó / légumes en pickles et lactofermentés / **32**

Velouté glacé aux amandes / tomates, basilic et amandes fumées / **28**

Calamaretti farcis / caponata / nuage de pommes de terre au pimentón de la vera et poutargue / **30**

Maquereau à la flamme / olives gordal, orange, tomates et amandes fumées / **28**

Raviole au King Crab, gingembre et citronnelle / langoustine à l'unilatérale / **36**  
+ 5 g de caviar Monarq Oscière / +14

## PLATS

Pagre de ligne rôti / courgette du Pays et sa fleur en tempura / vinagrette niçoise / sauce aux moules de bouchot et safran / **56**

La sole-tournesol / girolles clous en escabèche / jus corsé de volaille / **62**

Coeur de filet de boeuf «Angus» à la braise / salsa verde et piparrak / mochis de pommes de terre à l'aïoli de Chipotle / **65**

«Socarrat» de pigeon de chez Mieral / aïoli à la sauce Hoisin / shimeji acidulés / **54**

Aubergine croustillante / garnitures méditerranéennes / nuage de burrata et tomate / **45**

## FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**

Le Cacao / **21**

L'Oeuf au plat / **18**

Cerises noires du Valais au Gamay / yogourt grec et cassis crispy / **18**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**