

## *Les Hors d'œuvres de mer*

<i>Huitres fine de claire</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Gambas de Oneglia</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Les cubes de saumon</i> <i>saumon mariné à l'orientale, crème au céleri et gingembre et chips de riz</i>	<i>€18,00</i>
<i>Les calmars</i> <i>blanchis, sur gaspacho de tomates jaunes, curcuma et sauce au yaourt grec</i>	<i>€19,00</i>
<i>Le poulpe</i> <i>rissolé, houmous de pois chiches, feta, sauce teriyaki et pico de gallo (tomates, oignon rouge, concombre, piment, lime et coriandre)</i>	<i>€22,00</i>
<i>La morue</i> <i>cuite à une basse température au parfum de laurier et origan sur pizza à la bufflonne déstructurée</i>	<i>€25,00</i>
<i>Le homard à la vapeur</i> <i>avec guacamole, mousse à la noix de coco, mangue et mayonnaise à la moutarde</i>	<i>€38,00</i>
<i>Le poisson Cru</i> <i>selon la pêche du jour servi à notre manière</i>	<i>€42,00</i>

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer  
toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions  
énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D  
Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés  
respectant notre plus haute qualité

## *Dégustation de trois hors d'œuvres de mer:*

*la morue cuite à une basse température au parfum de laurier et origan  
sur pizza à la bufflonne déstructurée*

*le poulpe rissolé, houmous de pois chiches, feta,  
sauce teriyaki et pico de gallo*

*les cubes de saumon mariné à l'orientale  
crème au céleri et gingembre et chips de riz*

*€ 30,00 par personne*

## *Les Hors d'œuvres de terre*

*Le flan salé aux courgettes trombette €17,00  
crème aux fleurs de courgette et safran et voile au parmesan reggiano*

*L'œuf €18,00  
en CBT, fromage et poivre, lime et poêlée de chanterelles*

*Le tartare de Fassona €20,00  
avec citronnette à la ciboulette, sauce thonée, anchois de la Mer  
Cantabrique, feuilles de câpres et colature d'anchois*

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer  
toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions  
énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D  
Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés  
respectant notre plus haute qualité

## *Pâtes, Riz, Gnocchi, Pestou*

*Les ravioli* €20,00  
*d'aubergines, sauce aux tomates cuore di bue, dés d'espadon en croûte de mix de graines, ricotta salée et gouttes de nduja*

*Les tagliolini* €22,00  
*au ragoût de St. Jacques et truffe, sur crème de corail et copeaux de jaune d'œuf mariné*

*Les spaghetti de Bossolasco* €26,00  
*aux fruits de mer avec tomates datterino poêlées*

*Les gnocchi* €28,00  
*de courgettes trombetta à la plancha, tartare de gambas, fromage stracciatella et huile à la menthe*

*Le risotto Carnaroli* €30,00  
*au champagne et huîtres, beurre à la vanille et poudre de framboises*

*Le pestou* €15,00  
*trofie au pestou avec haricots verts et pommes de terre de montagne*

*Les paccheri* €18,00  
*avec fromage robiola de Roccaverano et betterave, poivrons friggitelli et poudre d'olives taggiasche*

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D  
Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés respectant notre plus haute qualité

## *Le poisson*

*Le turbot* €28,00  
*en chapelure panko de riz au curry, légumes croustillants et sauce aigre-douce*

*Le thon* €28,00  
*blanchi, courgettes trombette « à la scapece » crème de panissa et sauce aioli*

*La Friture* €26,00  
*crustacés, calamars et poissons de "Paranza" accompagnés de saveurs croustillantes*

*La pêche* €9,00/100g  
*le poisson frais en croûte de sel, au four ou au gril*

*La grillade* €35,00  
*selon la pêche du jour*

*Les crustacés* €130,00  
*à la vapeur avec sélection de légumes et sauces*

## *La viande*

*Le filet de Fassona* €32,00  
*au gril avec légumes de la plaine d'Albenga*

*L'agneau French Rack* €28,00  
*blanchi, avec purée de pommes de terre au citron et jardinière de légumes*

## *Les fromages*

*Dégustation de fromages avec confitures, miel et croûtons*  
€25,00

*Veillez garder une petite place pour goûter  
un de nos desserts...*

Nous prions nos clients de bien vouloir nous communiquer  
toutes allergies ou intolérances alimentaires

Pour le service du poisson cru le Restaurant respecte les dispositions  
énoncées dans le règlement CE n° 853/2004 annexe 3, point D  
Selon la disponibilité certains produits pourraient être surgelés  
respectant notre plus haute qualité