

CARTE DEGUSTATION

(à considérer pour *l'ensemble de la table*, prix par personne)

“Nous”

5 cours, par personne € 68

Tout accord mets-vins € 45

Bienvenue de la cuisine

Seiche, chou-fleur, sauce à l'encre

“Melanzana alla parmigiana”

Linguine, oursin, lait de coco et beurre d'algue Kombu

Courbine, artichauts, mousse d'ail

Bavarois aux marrons, sauce kaki

PAS CUIT

- Ostriche Fine de Claire €3 chaque
- Ostriche Tsarista €6 chaque
- Ostriche Perle Noire €7 chaque
- Crevettes violettes de S. Margherita €7 chaque
- Langoustines de S. Margherita €15 chaque
- Rouget de Camogli (filet barbelé 50 g.) €8
- Morue (50 g.) €7
- Leccia (50 g.) €9
- Alletterato thon (50 g.) €6
- Sériole (50 g.) €9
- Bonite (50 g.) €7

DE LA MER

- Soupe de Camogli €27
- Lotte, chou noir, topinambour, noisettes, fond de veau €26
- Courbine, artichauts, mousse d'ail €25
- Seiche, chou-fleur et sauce à l'encre €22
- Maquereau, petite salade de saison crue et cuite, citronnette soja €19

AMIDON ET GLUCIDES

Riz, moules, sauce ail et persil, citron € 22

Plin de yuzu farci au prescinseua, crevette violette,
Sauce américaine et citron confit € 24

Spaghetti, huîtres, amandes, beurre noisette, sauce Champagne € 25

Linguine, oursin, lait de coco et beurre d'algue Kombu € 26

Tortelli de soupe de poisson, sauce rouille, extraction de fruits de mer € 25

DÉLICIEUX

"Anchois marinés" € 16

(Pâtisserie noire salée, olives, tomates cerises, gel marinara, huile de basilic en poudre)

Bao, sanglier effiloché, figues caramélisées, BBQ € 14

"Melanzana alla parmigiana" € 12

"Faux fromages" € 24

(Fromages végétaux avec compote de figues et pain d'épices)

GOURMANDISE

Fruits et légumes de saison, crème de ricotta et vanille,
chocolat et sirop € 14

Panera semifreddo s'est noyée dans le café € 9

Dégustation de 5 pralines € 10

Bavarois aux marrons, sauce kaki € 9