

## TOUT PRINTEMPS

Menu disponible du dimanche au mardi, du 27 avril au 04 juin  
*Available Sunday to Tuesday, from April 27th to June 4th*

**Trois Services pour l'ensemble de la Table | 75.**

Three Courses Menu Served For the Entire Table

Soupe Glacée de Petit Pois et Menthe Poivrée  
*Cold Pea and Peppermint Soup*

OU – OR

Salade d'Artichaut, Fèves, Roquette, Castelmagno  
*Artichoke Salad, Fava Beans, Arugula, Castelmagno Cheese*

OU – OR

Oeuf Mollet, Ail des Ours, Maitake, Lait de Parmesan  
*Poached Egg, Wild Garlic, Maitake Mushroom, Parmesan Cheese Milk*



Risotto aux Asperges Vertes, Beurre de Ciboulette  
*Green Asparagus Risotto, Chives Butter*

OU – OR

Linguini au Pesto de Basilic, Noix de Pin, Pecorino  
*Basilic Pesto Linguini, Pine Nuts, Pecorino Cheese*

OU – OR

Asperges Blanches, Sabayon au Xérès, Noisettes  
*White Asparagus, Sherry Sabayon, Hazelnuts*



Dacquoise Amande, Gelée de Fraise  
*Almond Dacquoise, Strawberry Gelée*

OU – OR

Religieuse Pistache, Framboise  
*Pistachio Religieuse Pastry, Raspberry*

OU – OR

Rhubarbe, Yaourt, Mochi, Sorbet au Jasmin  
*Rhubarb, Yogurt, Mochi, Jasmine Sorbet*

Riccardo Bertolino, *Chef Exécutif*