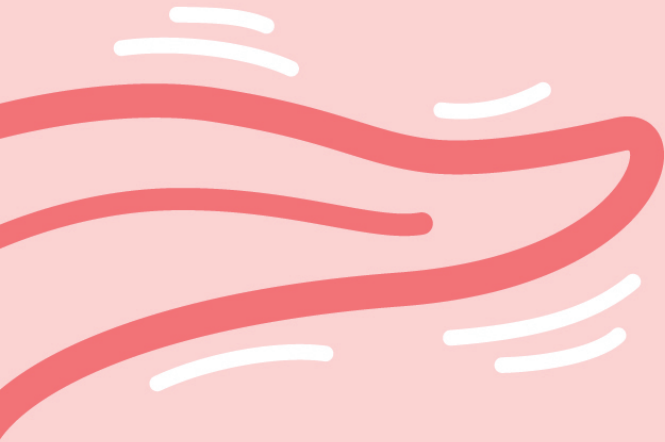


R

O

R O X O



O

*Nos plats à partager imaginés par le Chef Bruno Grossi
Minimum 2 assiettes par personne recommandées.*

TERRE

Bouchées de Poulet Croustillant au Sésame *SL... 16
Mayonnaise Nori

Pâté en Croûte à la Pistache... 17
Pickles, Mesclun

Poitrine de Bœuf Confite dans son Jus *SG... 23
Mousseline de Pommes de Terre

Porcelet Laqué... 22
Salade de Fèves au Citron Confit, Mûres

Beau Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes (6 Côtes) *SG... 90
Légumes de Maraîchers, Ail Confit

MER

Tarama des Bains, Œufs de Truite *SL... 13
Sumac, Aneth, Pain Hallah Maison

Carpaccio de Sébaste au Citron Noir *SG... 18
*Salade de Chou Blanc au Ponzu
Fusionné avec 10g de Caviar ...+25*

Tentacule de Poulpe Grillée *SL/SG... 19
Caponata, Harissa Maison

Saumon à la Plancha, Condiment Sésame et Coco *SL/SG... 21
Manioc Frit, Pak Choi

**Caviar Baeri Kasnodar de Madagascar (30gr), Pommes Vapeurs, Crème Fraîche
*SG... 95**
Accompagné de Deux Shots de Vodka Belvedere

VÉGÉTARIEN

Raviolis Ricotta à l'Ail des Ours... 16

*Petits pois, Beurre Citronné
Fusionné avec 10g de Caviar ...+25*

Houmous au Siphon *SG/SL... 14

Avocat Grillé, Ketchup de Citron

Burrata Artisanale... 19

Fruits Rouges, Fleur de Sureau, Focaccia Maison

Risotto Acquerello au Campanillo Fumé *SG... 15

Compotée de Tomates, Basilic

Makis d'Œufs Mimosa... 18

Asperges Vertes, Poutargue de Jaune d'Œuf

DOUCEURS 12

L'Assiette de Fromages *SG

Fromagerie Saison

Assiette de Glaces & Sorbets *SG

Intensément Chocolat

Croustillant Grué de Cacao, Mousse Guanaja

Le Sésame et Fruits Rouges

Praliné Sésame Noir, Confit et Sorbet Fruits Rouges

Mille-feuilles Caramel et Vanille

Origines de nos viandes : U.E

**SG sans gluten, *SL sans lactose – Pain sans gluten sur demande*

Tous nos prix sont TTC en euro et le service est compris.

*Our dishes to share imagined by Bruno Grossi.
Minimum 2 portions per person is advised.*

MEAT

Crispy Chicken Bites with Sesame *LF... 16
Nori Mayonnaise

Pâté en Croûte with Pistachios... 17
Pickles, Mesclun

Beef Brisket Confit *GF... 23
Potato Mouseline

Lacquered Piglet... 22
Salad of Fava Beans with Lemon Confit, Blackberries

Beautiful Rack of Lamb in Herb Crust (6 Chops) *GF... 90
Local Vegetables, Confit Garlic

FISH

Les Bains Tarama with Trout Eggs *SL... 13
Sumac, Dill, Homemade Hallah Bread

Sebaste Carpaccio with Black Lemon *GF... 18
*White Cabbage Salad with Ponzu
With 10g of Caviar...+25*

Grilled Octopus Tentacle *LF/GF... 19
Caponata, Homemade Harissa

Grilled Salmon, Sesame and Coconut Condiment *LF/GF... 21
Fried Cassava, Pak Choi

Caviar Baeri Kasnodar from Madagascar, 30g, Steamed Potatoes, Fresh Cream
*GF... 95
Served with 2 shots of Vodka Belvedere

VEGETARIAN

Ricotta Ravioli with Wild Garlic... 16

*Peas, Lemon Butter
With 10g of Caviar...+25*

Siphon Hummus *GF *LF... 14

Grilled Avocado, Lemon Ketchup

Burrata di Bufala Artisanal... 19

Red Fruits, Elderflower, Homemade Focaccia

Risotto Acquerello with Smoked Campanillo *GF... 15

Tomato Compote, Basil

Mimosa Egg Maki Rolls... 18

Green Asparagus, Egg Yolk Poutargue

DESSERTS 12

Cheese Plate *GF

« Saison » Fromagerie

Ice Cream & Sorbet *GF

Intensely Chocolate

Crispy Cocoa Nibs, Guanaja Mousse

Sesame and Red Fruits

Black Sesame Praline, Red Fruits Confit and Sorbet

Caramel & Vanilla Mille-Feuilles

Our Meats Origines: U.E

**GF gluten free, *LF lactose Free – Gluten free Bread on demand.*