



ARMONIA

EN CE MOMENT, À LA CARTE

Entrées

Œuf carbonara Œuf mollet, lardon croustillant, siphon carbonara	14€
Velouté façon Dubarry Fin velouté de chou-fleur, Cecina de bœuf, carpaccio de choux fleur violet	16€
Maquereau Maquereau cuit à basse température, gelée de concombre et yuzu, pomme au gingembre	19€
Foie gras Foie gras poêlé, pickles d'oignons et hibiscus	22€

Plats

Gnocchi maison Gnocchi de pomme de terre et épinards, siphon gorgonzola	23€
Saint Jacques truffée Saint Jacques poêlée, choux vert, beurre monté au dashi et truffe noire	26€
Volaille de Bresse Filets de volaille, mini légumes et jus vinaigré	32€
Suggestion du jour Inspiration du Chef selon les produits du marché	

Desserts d'inspiration

Fromages de Marie Anne Cantin	15€
Le chocolat et complicités	12€
D'automne , la clémentine et le marron	12€

AU DÎNER...

... à chaque jour ses découvertes ! en plus de la carte de saison, Andrea di Giovanni imagine chaque jour un menu dégustation servi le soir en 6 services. Fondés sur son humeur et les produits du jour, ce menu saura exprimer les plaisirs de la table tels qu'il les conçoit.

MENU DÉJEUNER

Entrée + Plat du jour + Dessert	30€
Entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert	25€

MENU DÉGUSTATION

70€
en 6 services
Accord mets et vins + 30€



ARMONIA

À LA CARTE

Starters

Carbonara egg Soft-boiled egg, crispy bacon, carbonara siphon	14€
Dubarry-style soup Fine velvety cauliflower, Cecina, purple cauliflower like a carpaccio	16€
Mackerel Mackerel cooked at low temperature, cucumber and yuzu jelly, apple with ginger	19€
Foie gras Hot foie gras, onion pickles and hibiscus	22€

Dishes

Homemade gnocchi Potato and spinach gnocchi, gorgonzola siphon	23€
Truffled scallops Pan-fried scallops, green cabbage, butter and dashi emulsion, black truffle	26€
Bresse poultry Poultry fillet, mini vegetables, supreme sauce	32€
Suggestion of the day Everyday, a new inspiration of the Chef according to the products of the day	

Desserts

Marie Anne Cantin cheeses	15€
Chocolate and complicity	12€
Autumnal inspiration, clementine and chestnut	12€

AT DINNER...

... Every day its discoveries! in addition to the seasonal menu, Andrea di Giovanni imagines a daily tasting menu served in the evening in 6 courses. Based on his mood and the products of the day, this menu will express the pleasures of the table as he sees them.

LUNCH		DINNER		70€
Starter + today's special + dessert	30€	Tasting menu – 6 courses		
Starter + today's special or today's special + dessert	25€	Wine pairing + 30€		