

LES ENTRÉES & LES PETITES ASSIETTES

Velouté de butternut & feta AOP 12€	Le paté en croûte au foie-gras 16€
CRÉMEUX DE COURGE BUTTERNUT, FETA GRECQUE AOP, MINIS CANNELÉS AU POIVRON ET CHORIZO	ARTISANAL, DE LA MAISON BOLARD, AU COCHON ET FOIE-GRAS FRANÇAIS, DEVENU UN CLASSIQUE, MOUTARDE AU MÔUT DE RAISIN
Tarte tatin façon pissaladière 14€	L'assiette de jambon Cebo 39€
TARTE FINE AUX OIGNONS CONFITS, ANCHOIS DE COLLIOURE DE LA MAISON ROQUE, CONDIMENT D'OLIVE NOIRE, THYM, PICKLES	JAMBON IBÉRIQUE D'EXCEPTION TRANCHÉ EN PÉTALES, SERVI EN ROSACE, FOCCACIA, TARTARE DE TOMATES, À PARTAGER OU NON...

LA SUGGESTION DU MOMENT: PIZZETTA À LA TRUFFE FRAÎCHE
EN ENTRÉE, EN APÉRITIF À PARTAGER OU À SAVOURER EN PLAT: CRÈME FRAÎCHE AOP, TRUFFE FRAÎCHE D'AUTOMNE, BURRATA DES POUILLES, ACCOMPAGNÉ DE SALADE ROQUETTE 25€

LES PLATS

La pasta di Gigi 22€	Tomme de brebis en carpaccio 12€
PÂTES ARTISANALES DU MOMENT, STRACCIATELLA, CONDIMENTS, AMANDES TORRÉFIÉES, HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX	TOMME DE BREBIS AFFINÉE EN FINES TRANCHES, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX, PICKLES
Risotto aux gambas 24€	Affogato al café 10€
RISOTTO CRÉMEUX AU MASCARPONE, CREVETTES "GAMBAS" ROUGES SAUVAGES RÔTIES, HUILE DE HOMARD, PARMESAN	GLACE ARTISANALE SÉLECTIONNÉE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR NOYÉE AU CAFÉ BIO ORIGINE MEXIQUE
Pluma de cochon Ibérique 26€	Pistacchio lovers 11€
PIÈCE DE COCHON CEBO D'EXCEPTION GRILLÉE, CRÈME ET PÉPITES DE CHORIZO, STRACCIATELLA, POMMES DE TERRE RÔTIES	GLACE ARTISANALE YAOURT "FIOR DI LATTE" CRÈME DE PISTACHES, BISCUIT CRUMBLE, PISTACHES ENTIÈRES
Loup de mer rôti au four 28€	Le fondant à la châtaigne 12€
TRIO DE CAROTTES CONFITES, CRÈME DE COURGE BUTTERNUT BIO ET POTIMATRON BIO, HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX	CRÈME DE MASCARPONE AUX MARRONS D'ARDÈCHE COMME UN MONT BLANC, BRISURES DE CHÂTAIGNES
Tournedos de canard & foie-gras 30€	Le tiramisu di Luigi 13€
COMME UN ROSSINI, FILET DE CANARD EN TOURNEDOS RÔTI, JUS CORSÉ, COPEAUX DE FOIE-GRAS FRANÇAIS, GRATIN DAUPHINOIS	SERVI GÉNÉREUSEMENT À LA CUILLÈRE, AU CAFÉ "CREMA DI LUIGI" ENTIER À PARTAGER POUR 6/8 PERSONNES: 65€

• SUPPLÉMENTS & PLATS ENFANTS •

SALADE VERTE 5€ • POMMES DE TERRE RÔTIES 6€ • GRATIN DAUPHINOIS 7€ • POÊLÉE DE CAROTTES MULTICOLORES 7€
PLAT ENFANT: STEAK HACHÉ FRANÇAIS GRILLÉ OU FILET DE POISSON RÔTI + PATATOES 12€ • PASTA 14€

ORIGINE DES VIANDES: COCHON FRANCE (PATÉ) ET ESPAGNE (CEBO & DUROC) • FOIE-GRAS: FRANCE • CANARD: FRANCE
LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE, NOUS CONSULTER.
LES PRIX SONT NETS, EN EUROS, SERVICE INCLUS. UN PLAT MINIMUM PAR PERSONNE, UNE ENTRÉE N'EST PAS UN PLAT.

STARTERS, SMALLS PLATES & COLD MEATS

Butternut & feta creamy soup 12€	"Paté en croûte" with foie-gras 16€
ORGANIC BUTTERNUT SQUASH CREAM, GREEK AOP FETA CHEESE, MINI PEPPER AND CHORIZO CANNELÉS	FROM MAISON BOLARD, A MUST-HAVE, WITH PORK AND DUCK FOIE GRAS, GRAPE MUST MUSTARD CONDIMENT
Tarte tatin like a "Pissaladière" 14€	Spanish Cebo ham plate 39€
THIN TART WITH CONFIT ONIONS, COLLIOURE ANCHOVIES, BLACK OLIVES CONDIMENT, THYME, PICKLES	THE EXCELLENCE OF IBERIAN HAM, HAND-SLICED, WITH ARTISANAL FOCCACIA, TOMATOES TARTAR, TO SHARE OR NOT...

SPECIAL: PIZZETTA WITH FRESH TRUFFLE
AS A STARTER, AS AN APERITIF TO SHARE, OR TO ENJOY AS A MAIN COURSE: AOP CRÈME FRAÎCHE, FRESH AUTUMN TRUFFLE, PUGLIA BURRATA, SERVED WITH ARUGULA SALAD 25€

MAINS COURSES

Pasta di Gigi 22€	Sheep's cheese carpaccio 12€
ARTISANAL PASTA OF THE MOMENT, STRACCIATELLA, CONDIMENTS, ROASTED ALMONDS, AOP LES BAUX OLIVE OIL	THINLY SLICED, ARUGULA SALAD, AOP LES BAUX OLIVE OIL, PICKLES
Risotto with red wild prawns 24€	Affogato al café 10€
CREAMY MASCARPONE RISOTTO, ROASTED WILD RED PRAWNS, LOBSTER OIL, PARMESAN CHEESE	ARTISANAL MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM DRENCHED IN ORGANIC COFFEE FROM MEXICO
Grilled spanish pork 26€	Pistacchio lovers 11€
EXCEPTIONAL PIECE OF IBERIAN PORK, GRILLED, CHORIZO CREAM, STRACCIATELLA, ROASTED POTATOES	ARTISANAL "FIOR DI LATTE" YOGURT ICE CREAM, PISTACHIO CREAM, BISCUIT CRUMBLE, WHOLE PISTACHIOS
Oven roasted seabass 28€	Chestnut fondant 12€
TRIO OF CANDIED CARROTS, ORGANIC BUTTERNUT SQUASH AND ORGANIC PUMPKIN CREAM, AOP LES BAUX OLIVE OIL	MASCARPONE CREAM WITH ARDÈCHE CHESTNUTS LIKE A MONT BLANC, CHESTNUT PIECES
Duck tournedos & foie gras 30€	Tiramisu di Luigi 13€
LIKE A ROSSINI, ROASTED DUCK FILLET TOURNEDOS, FULL-BODIED JUICE, FRENCH FOIE-GRAS SHAVINGS, GRATIN DAUPHINOIS	SERVED GENEROUSLY BY THE SPOONFUL, WITH "CREMA DI LUIGI" COFFEE WHOLE TO SHARE FOR 6/8 PEOPLE: €65

• SUPPLEMENTS SIDES & CHILDREN'S MEAL •

GREEN SALAD 5€ • ROASTED PATATOES 6€ • GRATIN DAUPHINOIS 7€ • PAN-FRIED MULTICOLORED CARROTS 7€
CHILDREN'S DISH: GRILLED FRENCH BEEF STEAK OR ROASTED SEABASS + PATATOES 12€ • FRESH PASTA 14€

MEAT ORIGIN: PORK: FRANCE / SPAIN (CEBO / DUROC) • DUCK: FRANCE • FOIE-GRAS: FRANCE
ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE CONTACT US.
PRICES ARE NET, IN EUROS, SERVICE INCLUDED. 1 DISH FOR 1 PEOPLE, STARTER IS NOT A DISH.