



# ARMONIA

## EN CE MOMENT, À LA CARTE

### Entrées

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

### Plats

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

### Desserts d'inspiration

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

\* hors week-end et jours fériés



# ARMONIA

## À LA CARTE

### Starters

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

### Dishes

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

### Desserts

<b>Marie Anne Cantin cheeses</b>	15€
<b>Chocolate and complicity</b>	12€
<b>Autumnal inspiration, clementine and chestnut</b>	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.

<b>LUNCH*</b>		<b>DINNER</b>	<b>70€</b>
Starter + today's special + dessert	30€	Tasting menu – 6 courses	
Starter + today's special	25€	Wine pairing + 30€	
or today's special + dessert		* only from tuesday to friday	