ARMONICO

épure · lumière · mémoire

PRÉLUDE

Salades pour commencer

Le potager en couleurs

jeunes feuilles de laitue, tomate, concombre, carotte, radis, radicchio de Trévise, oignon de Tropea

Le potager vert

jeunes feuilles de laitue verte, mâche, pousses d'épinard, cœurs de romaine, chicorée frisée

Le potager asiatique

mélange de feuilles asiatiques, shiso vert, mizuna, tatsoï, pousses de pois, Vene Cress, Sakura Mix

A6 A10

ARMONICO

épure · lumière · mémoire

ESSENCE

Entrées de la mer

Araignée de mer de l'Adriatique

pamplemousse rose, œufs de saumon, fumet clarifié, salicorne
A2 A3 A4

Saumon écossais mariné

caviar Siberian Classic, beurre d'Échiré,
dashi vert, croûtons aux céréales, concombre
A4 A7 A1 A11 A12

Salade de poulpe

mélange de feuilles asiatiques, edamame, mangue et papaye
A14 A6

Entrées de la terre

Carpaccio de Black Angus

cèpes sautés, copeaux de Parmigiano Reggiano
A7

Veau sauce tonnata

sauce au thon, pommes paille
A3 A4

Polenta de maïs Marano

fondue de Parmigiano Reggiano,
jaune d'œuf fondant, truffe noire
A3 A7

ARMONICO

épure · lumière · mémoire

MOUVEMENT

Premiers plats de la mer

Soupe de langoustines de Sicile

pistaches concassées, huile d'olive vierge extra au persil
A2 A9 A7 A8 A1

Risotto à la crevette rouge

crevette rouge de Mazara, zeste de citron vert, bisque de crustacés
A2 A4 A8

Fettuccine au homard

ragoût de homard, bisque de crustacés, tomate San Marzano
A1 A3 A2 A9

Premiers plats de la terre

Soupe de châtaignes et de champignons

marrons du Monfenera IGP et cèpes
A7

Mezze maniche aux trois tomates

tomate cerise de Pachino, datterino jaune et cœur de bœuf
A1 A9

Tagliatelle vertes aux épinards

ragoût d'agneau, cèpes et marjolaine
A1 A3 A9

ARMONICO

épure · lumière · mémoire

INTENSITÉ

Plats de la mer

Pavé de bar sauvage

caviar Osietra Classic, dashi, pousses d'épinard
A4 A14 A7 A1

Homard à la catalane

homard bleu, tomate côtelée de Pachino, céleri,
poivron, sauce aux œufs de saumon d'Alaska
A2 A4 A9

Plancha

crevette rouge des Pouilles, langoustine de Porto Santo Spirito,
calamar des Pouilles, pêche du jour
A2 A4 A14

Plats de la terre

Filet de Black Angus du Nebraska

pommes de terre nouvelles, cèpes, pousses d'épinard

Agneau gallois St. George

carré manchonné, thym, gratin de pommes de terre, grelots balsamiques
A7 A12

Hamburger de bœuf Fassona du Piémont

escalope de foie gras de canard, jeune laitue, oignon caramélisé
A7 A3

ARMONICO

épure · lumière · mémoire

MÉMOIRE

Sorbets et desserts

Myrtille et framboise

grappa Storica Bianca
A12

Mangue et fruit de la passion

gin Tanqueray
A12

Citron vert et menthe

champagne Ruinart
A12

Tiramisù

un classique de Trévise
A1 A3 A7

Tarte Tatin

pomme, crème anglaise, glace à la cannelle
A1 A3 A7

Tartelette feuilletée

fruits, crème Chantilly, coulis de fraises
A1 A3 A7

ARMONICO

épure · lumière · mémoire

AFFINITÉS

Sélection de fromages, compotées et sauces

Italie

Roccaverano DOP
robiola fraîche du Piémont, lait cru de chèvre, pâte molle
Sentinelle Slow Food
A7

Monte Veronese DOP d'allevo di malga
lait d'alpage de la Lessinia, 12 mois d'affinage
Sentinelle Slow Food
A7

Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse
36 mois d'affinage, pâte friable, goût persistant
A7

Blu di Bufala
lait de bufflonne, pâte persillée
A7

France

Chaource AOP
lait de vache, croûte fleurie, pâte crémeuse, cœur friable
de Champagne et de Bourgogne
A7

Comté AOP
lait cru de vache du Jura, 30 mois d'affinage
A7

Langres fermier AOP
lait cru de vache, croûte lavée, pâte fondante
A7

ARMONICO

épure · lumière · mémoire

DÉGUSTATION

Menu dégustation, à partir de deux convives

Mer

Le potager vert

jeunes feuilles de laitue verte, mâche, pousses d'épinard, cœurs de romaine, chicorée frisée

Araignée de mer de l'Adriatique

pamplemousse rose, œufs de saumon, fumet clarifié, salicorne
A2 A3 A4

Soupe de langoustines de Sicile

pistaches concassées, huile d'olive vierge extra au persil
A2 A9 A7 A8 A1

Fettuccine au homard

ragoût de homard, bisque de crustacés, tomate San Marzano
A1 A3 A2 A9

Citron vert et menthe

champagne Ruinart
A12

Pavé de bar sauvage

caviar Osietra Classic, dashi, pousses d'épinard
A4 A14 A7 A1

Tartelette feuilletée

fruits, crème Chantilly, coulis de fraises
A1 A3 A7

ARMONICO

épure · lumière · mémoire

DÉGUSTATION

Menu dégustation, à partir de deux convives

Terre

Le potager en couleurs

jeunes feuilles de laitue, tomate, concombre, carotte,
radis, radicchio de Trévise, oignon de Tropea

Polenta de maïs Marano

fondue de Parmigiano Reggiano,
jaune d'œuf fondant, truffe noire
A3 A7

Soupe de châtaignes et de champignons

marrons du Monfenera IGP et cèpes
A7

Tagliatelle vertes aux épinards

ragoût d'agneau, cèpes et marjolaine
A1 A3 A9

Citron vert et menthe

champagne Ruinart
A12

Agneau gallois St. George

carré manchonné, thym, gratin de pommes de terre, grelots balsamiques
A7 A12

Tartelette feuilletée

fruits, crème Chantilly, coulis de fraises
A1 A3 A7

ARMONICO

épure · lumière · mémoire

ALLERGÈNES

Une note à table

Les codes à côté des plats renvoient à la légende ci-dessous.
En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez en informer
notre équipe de salle avant de commander.

A1 Céréales contenant du gluten
A2 Crustacés
A3 Œufs
A4 Poissons
A5 Arachides
A6 Soja
A7 Lait et produits laitiers, lactose compris
A8 Fruits à coque
A9 Céleri
A10 Moutarde
A11 Graines de sésame
A12 Dioxyde de soufre et sulfites
A13 Lupin
A14 Mollusques