



LE FIVE  
— RESTAURANT —

# À PARTAGER

**PLANCHE DU FIVE . . . . . 35,00€**  
Foie gras truffé, coquilles Saint Jacques gratinées, saumon fumé, Tatin de butternut chèvre miel, brioche et Chutney de saison

# POUR COMMENCER

**ŒUF PARFAIT 64° . . . . . 18,00€**  
Œuf parfait, crémeux de chou-fleur, poêlée de girolles, émulsion de champignons, jus de viande et chips de jambon cru

**TATIN DE BUTTERNUT RÔTI . . . . . 22,00€**  
Tatin de butternut rôtie, fromage de chèvre, miel, oignons confits et salade du moment

**SAUMON BOMLO . . . . . 25,00€**  
Tataki de saumon aux épices cajun, sauce Ponzu et citronnelle

**COQUILLES ST JACQUES . . . . . 25,00€**  
Coquilles Saint Jacques gratinées, beurre d'herbes fraîche et amandes torréfiées

**TRILOGIE DE FOIE GRAS IGP . . . . . 29,00€**  
Foie gras truffé, nature et figues, pignons, accompagnés d'un Chutney d'oignons doux et brioche toastée

# LA PASTA

<b>LINGUINI ALL' ARRABBIATA &amp; BURRATA</b> . . . . .	<b>25,00€</b>
Sauce tomate San Marzano légèrement pimentée, burrata, basilic frais, olives Taggiasche et copeaux de parmesan Reggiano	
<b>GNOCCHI À LA TRUFFE</b> . . . . .	<b>27,00€</b>
Gnocchi artisanaux à la truffe, crème de parmesan à la truffe blanche, chiffonnade de jambon blanc truffée et copeaux de parmesan Reggiano	
<b>RAVIOLES</b> . . . . .	<b>32,00€</b>
Ravioles de cèpes et truffe blanche, émulsion de champignons, chiffonnade de jambon cru, jus de viande et copeaux de parmesan Reggiano	
<b>RAVIOLIS PANCIOTTI GAMBAS &amp; ST JACQUES</b> . . . . .	<b>35,00€</b>
Raviolis farcis à la gambas et Saint Jacques, bisque de gambas, huile de homard et copeaux de parmesan Reggiano	
<b>LINGUINI AU HOMARD</b> . . . . .	<b>45,00€</b>
Servi dans une poêle, accompagné de linguini, bisque de crustacés, tomates cerises, basilic frais et copeaux de parmesan Reggiano	

# CÔTÉ TERRE

<b>LE FIVE BURGER</b> . . . . .	<b>26,00€</b>
Buns briochés, steak haché du boucher au reblochon, oignons confits, fromage à raclette, bacon grillé et mayonnaise, miel, moutarde à l'ancienne	
<b>SOURIS D'AGNEAU</b> . . . . .	<b>35,00€</b>
Souris d'agneau confite, jus, miel, romarin et purée de pommes de terre montée à l'huile de noisettes	
<b>MAGRET DE CANARD ROSSINI</b>	<b>39,00€</b>
Demi-magret de canard, escalopine de foie gras poêlée, jus truffe soja, shitakés glacés et purée de butternut à l'huile de noisettes	
<b>TOMAWAK DE VEAU PANÉ</b> . . . . .	<b>42,00€</b>
Côte de veau panée, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan Reggiano et frites maison	

## CÔTÉ MER

FILET DE DAURADE . . . . .	29,00€
Filet de daurade snacké, beurre blanc infusé menthe et badiane, polenta crémeuse, pistache, tomates confites, petits pois et fèves de saison	
CURRY PANANG DE GAMBAS . . . . .	29,00€
Curry Panang de gambas infusé à la citronnelle, riz thaï parfumé, oignons frits, cacahuètes au saté et coriandre fraîche	
DAUBE DE POULPE . . . . .	32,00€
Daube de poulpe cuite longtemps au coin du feu, polenta crémeuse au parmesan Reggiano, rouille et croûtons maison	
RETOUR DE PÊCHE . . . . .	11,00€/100G
Poisson de ligne cuit au four, fumé au thym et au romarin, accompagné de pommes de terre grenailles et légumes grillés de saison	
DEMI HOMARD GRILLÉ . . . . .	45,00€
Servi grillé sur une planche, légumes de saison, beurre d'herbes fraîches, pommes de terre safranées, rouille maison	

## ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DE JEUNES POUSSÉS À L'HUILE DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN REGGIANO . . . . .	6,00€
FRITES MAISON . . . . .	7,00€
LÉGUMES GRILLÉS DE SAISON AU PESTO . . . . .	7,00€
PURÉE MAISON À L'HUILE D'OLIVE . . . . .	7,00€

# LES DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> . . . . .	10,00€
Crème brûlée infusée à la vanille bourbon et crème de marron	
<b>POIRE POCHÉE</b> . . . . .	10,00€
Poire pochée au vin d'épices et glace yaourt	
<b>BANOFFEE</b> . . . . .	10,00€
Pâte sablée au spéculos, compotée de banane, confiture de lait et crème montée chantilly	
<b>TIRAMISU DELLA NONNA</b> . . . . .	10,00€
Recette traditionnelle italienne	
<b>MI-CUIT</b> . . . . .	12,00€
Mi-cuit de chocolat, cœur Souchard, glace vanille et chantilly maison	
<b>CAFÉ GOURMAND</b> . . . . .	12,00€
Crème brûlée vanille bourbon et crème de marron, Panna-cotta Nutella, banoffee, macaron framboise	
<b>THÉ GOURMAND</b> . . . . .	13,00€
Crème brûlée vanille bourbon et crème de marron, Panna-cotta Nutella, banoffee, macaron framboise	
<b>SHOOTER GOURMAND</b> . . . . .	16,00€
Crème brûlée vanille bourbon et crème de marron, Panna-cotta Nutella, banoffee, macaron framboise	
<b>CHAMPAGNE GOURMAND</b> . . . . .	20,00€
Crème brûlée vanille bourbon et crème de marron, Panna-cotta Nutella, banoffee, macaron framboise	