



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

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

CÔTÉ TERRE

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

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