

Benvenuti da IDA.

Dix ans que ce lieu me suit, me forge et me révèle. Pour célébrer cette décennie, j'ai voulu tout repenser : l'espace, l'âme, l'expérience.

Ida, c'est le prénom de ma sœur, mais surtout le symbole de mes racines. Aujourd'hui, elles s'élèvent sous vos yeux : le tronc d'un arbre, des racines sculptées, un feuillage peint au plafond. Un écrin vivant, inspiré par la nature, la terre et le temps.

Ida devient un laboratoire de goûts, de mémoire et d'audace.

Ma cuisine y prend un tournant plus intime, plus libre : profondément italienne, mais traversée par les produits du monde, par mes voyages, par mes émotions.

Ce que vous allez goûter ici, c'est ce que j'aime cuisiner aujourd'hui.

Ida a grandi. Moi aussi.

Et je vous invite à entrer dans cette nouvelle histoire.

Denny

## Menu Déjeuner

Amuse-bouche - Entrée / Plat **ou** Plat/ Dessert - 39€

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert - 43€

## Menu Dégustation Carte blanche

En 5 temps - 95€

Amuse-bouche / Entrée / Pâtes / Plat / Prédessert / Dessert

## À la carte

### Entrées

Daurade à la flamme / Concombre / Pomme verte / Persil - 16€

Tomates anciennes / Pastèque / Homard / Sorbet tomate - 28€

Fleurs de courgette / Velouté de courgette / Ricotta salata - 16€

Tartare de boeuf / Piment d'espelette / Citron / Sésame noir - 18€

### Plats

Ravioli margherita de bar / Beurre blanc / Caviar Kaviari - 40€

Poulpe / Riz venere / Datterini / Piquillos - 29€

Presa iberico / Carottes rôties / Cerises / Graines de moutarde - 33€

Risotto / Langoustines / Agrumes - 29€

### Desserts

Panna Cotta / Fraises / Genepi / Sorbet aux herbes - 12€

Abricots / Amaretto / Amandes des Pouilles - 13€

Chocolat noir 70% / Tonka / Huile d'olive extra vierge - 14€

Mousse de Gianduja / Câpres / Fleur de sel - 13€

*Prix nets en euros, service compris.*

*Viandes d'origine France & Espagne*

*Merci de signaler toute allergie ou intolérance à notre personnel.*