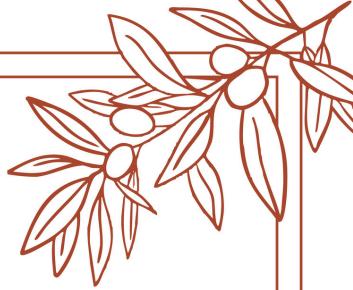


# BENVENUTI DA IDA



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 soeur, 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.

*Danny Tambroisi*

## MENU DÉJEUNER

Entrée / Plat - 39 €

-

Plat/ Dessert - 39 €

-

Entrée / Plat / Dessert - 43 €





## MENU DÉGUSTATION CARTE BLANCHE

En 5 temps

Amuse-bouche - Entrée - Pâtes

Plat - Prédessert - Dessert

95 €

### ENTRÉES

Tataki de boeuf mariné - Betterave fumée - Pickles de betterave

18 €

Truite - Fenouil - Condiment Orange - Ricotta citron

16 €

Tourteau - Potiron violina - Noisettes du Piémont

23 €

Maïs braisé - Siphon maïs - Grana Padano

13 €

### PLATS

Anolini de cèpes & girolles françaises - Jus de viande - Truffe noire

39 €

Pêche du jour - Celéri rave mariné et poché - Ail noir

32 €

Canard en deux cuissons - Pruneaux - Légumes rôtis au beurre noisette

30 €

Risotto Gamberoni Octobre rose

27,50 €

### DESSERTS

Tartelette figues - Sorbet figue - Praliné pignons de pin

Ganache montée à la feuille de figuier

14 €

Poire pochée - Réglisso - Amandes des Pouilles

13 €

Mirabelles - Amaretto - Glace mirabelle

12 €

Mousse de chocolat Gianduja

Câpres - Fleur de sel

13 €

Prix nets en euros, service compris.

Viandes d'origine France & Espagne - Truffe uncinatum

Merci de signaler toute allergie ou intolérance à notre personnel