

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.

Denny Imbrosi

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

Veau mi cuit - Siphon tonnato -
Pomme de terre croustillante
18 €

Poulpe - Celeri rave fumé - Grenade -
Vinaigre de poire
20 €

Bar gravelax - Betteraves -
Pickles de Moutarde
17 €

Courge rôtie - Oignons rouge -
Grana Padano AOP - Châtaignes
15 €

PLATS

Cappelletti au cabillaud -
Bisque d'homard - Poutargue - Citron
39 €

Pêche du jour -
Topinambour - Salsifi - Beurre d'algues
32 €

Caille en deux services - Carottes -
Jus de viande à l'ancienne
30 €

Risotto Cacio e pepe - Poire -
Truffe noire Melanosporum
29 €

DESSERTS

Tartelette figues - Sorbet figue - Praliné pignons de pin
Ganache montée à la feuille de figuier
14 €

Tiramisu au siphon
13 €

Citron - Fromage frais - Speculoos
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

