



MENU POISSON

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques avec mayonnaise à l'encre de seiche

Plat

Turban de bar à la méditerranéenne pommes de terre, olives et tomates séchées

OU

Raviolone farci au gambas, bisque et éclats de pistache

MENU

VIANDE

Entrée

Céleri-rave et légumes de saison grillés, pesto de roquette et copeaux de parmesan

Plat

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes, crème de topinambour

ΩI

Petite lasagne au braisé et pommes de terre

MENU

TRADITIONNEL

Entrée

Flan aux cèpes, fondue de pecorino

Plat

Filet de porc, crumble aux amaretti et patates douces

0L

Cannelloni farcis à la poire, au gorgonzola et aux noix

31€/pers.

APÉRITIF

UNO

Supplì à la carbonara Œuf poché, crème au parmesan et truffe Tataki de thon rouge

9.90€/pers.

APÉRITIF

DUE

Petit panzerotto aux épinards et provola fumée Saumon Wellington Millefeuille de légumes Gambas en kataifi, Philadelphia au safran 11.90€/pers.

29€/pers.

DESSERT

Panna cotta coco — fruit de la passion Bûche au tiramisu Profiteroles gourmands, panna et chocolat 4.90€/pers.

27€/pers.

