
Choix

50€/pers : une entrée, un plat & les desserts du jour

75€/pers : Menu + une coupe de Prosecco, deux verres de vin & 1/2 bouteille d'eau

Il est possible de choisir un plat sans prendre le menu

Entrée

Carpaccio de bœuf Fassona Piemontese, pesto de basilic, straciatella di bufala, pouces de roquette, pignons de pin toastés

Burrata de Puglia au lait de vache bio, courges « butternut » rôties, graines de grenade, noix de pécan, noisettes du piémont, huile d'olive fumée au bois naturel de Muraglia

Gratin de St-Jacques et Scampis tiger, écrevisses, poisson du jour, champignons de Paris, Béchamel de bisque de homard

Croquettes de parmigiano Reggiano 24 mois, croustillant de pancetta, parfumées au basilic

Tagliolini à la truffe noire d'hiver dans sa roue de parmigiano Reggiano 24 mois (Menu suppl. 6€)

Carameli farcis au gorgonzola et poire, sauce au cacao parfumée au thym

Plats

Saltimbocca de filet de veau au jambon de parme, déglacé au vin Grillo, parfumé à la sauge, pommes de terre rissolées et légumes croquants du jour 28€

Ris de veau aux morilles, parfumés au Marsala, accompagnés de pommes de terre rissolées, légumes du jour 36€
+10€ menu

Osso bucco cuisson à basse température 14h, gremolata de légumes et agrumes, pommes grenailles au safran 28€

Saumon label rouge sur un nid de pousses d'épinards, sauce au parmesan 24mois, parfumé au curry, pommes grenailles 28€

Tagliata de bœuf Fassona au vinaigre traditionnel de Modena, roquette, copeaux de parmigiano Reggiano 36 mois, pommes de terre rissolées 28€

Tagliolini à la truffe noire d'hiver dans sa roue de parmigiano Reggiano 24 mois 32€
+6€ menu

Carameli farcis au gorgonzola et poire, sauce au cacao parfumée au thym 25€

Dessert du jour

Ou assiette de fromage

14€
+8€ menu