

**Du 16 juillet au 1er août inclus**

**Menu 4 services à 38 euros**

**Nos 2 mise en bouche**

*Compression de pastèque façon sangria*

*Et*

*Notre tomate mozzarella*



**Les minis entrées**

*Stracciatella bio, asperges vertes et chips*

*Aubergine japonaise et scampi poêlé*

*Les légumes en crus, cuits et agro dolce*



**Le plat**

*Dos de cabillaud cuit sur peau*

*Palourdes, jeunes poireaux et cappuccino de pomme de terre*

***Ou***

*Pluma ibérique cuite 12h*

*Giroles d'été, artichaut épineux*

*Galette de maïs et robiola au romarin*



**Le dessert**

*Les 4 mini desserts du moment*

***Ou***

*Sélection de fromages italiens by Guffanti*