











Entrées

 Croquettes à la truffe et émulsion au parmesan	14
Asperges blanches gratinées au parmesan, truffes et œuf carbonara	15
 Salade de poulpe, artichaut, coriandre et oignon rouge	15
Notre vitello tonnato en 3 façons	20




Jardin

 Petits artichauts cuits au creuset, infusion de légumes, truffes fraîches	14
 Mini dégustation de 4 légumes italiens	12
 Le grand antipasto de 9 variétés de légumes en entrée ou en plat	20
 Polpette d'aubergines façon parmigiana et stracciatella	14 entrée/19 plat

Pâtes et risotti

 Nos raviolis à la truffe fraîche	16 en entrée/23 en plat
 Risotto affiné 1 an, cèpes et giroles	16 en entrée/23 en plat
 Tagliatelle cacio pepe	15 en entrée/20 en plat
 Gros gnocchi farcis à la ricotta bio, réduction aux 3 tomates	20 en plat

Mer

 Carpaccio tiède de bar de ligne, vongole et tomates confites	26
 Tartare de thon rouge mariné et carpaccio d'avocat	25
 Poulpe et puntarella au barbecue, crème de fèves à l'huile fumée	26

Terre

Tagliata de filet pur Rubia Galicia, légumes confits, balsamique 10 ans	28
Ris de veau aux morilles cuits au creuset et risotto acquerello	29
Epaule d'agneau de lait des Pyrénées au four « 1972 »	25
Ossobuco de veau revisité	23

Les plats du menu	20
-------------------	----

 = Végétarien  = Pesco végétarisme

Mode de paiement



Nouveau ! Notre menu 4 services à emporter à 32 euros