












Entrées

 Œuf cuit à 63°C, cappuccino de pommes de terre et chanterelles	14
 Mini croquettes à la truffe et crème de taleggio DOP	14
 Encornet sauté, stracciatella, écorce de citron vert et coriandre	15





Jardin

 Poireaux brûlés, caccio pepe, blinis et truffes noires	14
 Petits artichauts frits, galette de parmesan et bouillon végétal	14
 Antipasto de légumes	17
 Chou vert braisé, bouillon de cèpes et truffe noire	14 entrée/ 19plat

Pâtes et risotti

 Nos raviolis aux pousses d'épinard, ricotta et sauge	15 entrée/20 plat
 Risotto aux cèpes et chanterelles, ricotta salée	22 en plat
 Tagliatelles au caviar de Lombardie et saumon fumé	24 en plat
 Tagliatelles aux langoustines, estragon et courgettes	24 en plat

Mer

 Tartare de thon rouge, carpaccio d'avocat et arancini au safran	23
 St Jacques en croûte de parmesan, gros gnocchi aux truffes	25
 Poulpe et puntarella grillés au BBQ, crème de fèves à l'huile fumée	23
 Le poisson du menu	20

Terre

Tagliata de filet pur Holstein, romarin, roquette, parmesan 30 mois	28
Ris de veau aux morilles cuits au creuset, risotto acquerello	29
Pigeon rôti, foie gras poêlé, légumes cuits au creuset	29
Osso bucco de veau comme à Milan	23
La viande du menu	20

 = Végétarien  = Pesco végétarisme

Mode de paiement



Nouveau ! Notre menu 4 services à emporter à 32 euros