

## **MENU À 59 EUROS VINS COMPRIS**

### **Fantaisie**

**Champignons eryngii et sauge panés  
Marmelade de courgettes et cèpes  
Brioche tiède**

**Grillo et Viognier  
Dalila 2017  
Feudo Arancio, Sicilia**



### **Superflu**

**Gnocchi à la ricotta di bufala  
Emulsion de pousse d'épinard  
Crème à l'arrabiata**

**Garganega  
Marani 2018  
Sartori, Veneto**



### **Essentiel**

**Filet d'agneau des Pyrénées  
Croûte de parmesan et échalote  
Aubergine japonaise laquée**

**Teroldego  
Riserva, Castel Firmian  
Trentino 2015**



**Les fromages exclusivement artisanaux ( Sup 2 euros )**

**Ou**

**Les 3 mini desserts du moment**

**Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table**

**Uniquement le soir et le dimanche**

**Ce menu est servi sur base de trois verres de vin**