



Les Entrées froides

La Mini-Roulade de Filet de Poulet Label rouge au Curry, Poivrons jaunes, Thym et salade de Mâche, Poireau et jeunes Epinards 12,90 €

Le Mesclun de Jeunes-Pousses au Fromage de Chèvre, Pommes Granny Smith et Cerneaux de Noix caramélisés 14,20 €

Le Carpaccio de Bœuf « salé-fumé » en Croûte de Poivre noir, Roquette, Pignons de Pin, et Spuma de Mozzarella de Lait de Bufflonne de Campanie 14,90 €

La Verrine de Thon à l'Huile d'Olive cuit à basse Température, petits Légumes marinés et Pain à l'Encre de Seiche 16,20 €

La Salade d'Ananas, Scampi et Asperges vertes, Nid de Spaghetti de Farine de Riz et Réduction de de Balsamique aigre-doux 17,90 €

La Lame de Glace aux trois Crudités de la Mer, Tartare de Saumon Céleri-Melon et Réduction de Porto rouge, Lamelles de Saint Jacques marinées à la Vanille et Yuzu, Tartare de Thon rouge à la Pomme verte, Miel et Sésame noir 21,90 €



Les Entrées chaudes

Le Burger Vegan de Tofu et sa Déclinaison de Poivrons et Grains de Quinoa 12,90 €

La Caprese liquide de Mozzarella de Lait de Bufflonne aux Tomates Cerises confites et Tuile croustillante au Pain d'Altamura 12,90 €

Les Mini-Cannellonis aux deux Feuilletés farcis avec Ricotta citronnée et Saumon Label rouge et Crème souple de Courgettes et Amandes 13,90 €

Les Cubes de Thon mariné au Soja avec Sauce à la Noix de Coco et Huile essentielle de Bergamotto 17,90 €

La « Promenade » aux 2 Asperges avec Noix de Saint Jacques poêlées, huile vanillée et Spuma d'Asperges blanches 18,90 €

Les Gambas farcis aux « Cime di Rape » et « Canestrato » en Croûte de Pain à l'Encre de Seiche avec Crème de Céleri blanc 18,90 €



Les Pâtes et Risottos Entrée | Plat

*Les Tubettonis sautés à la Tapenade et Chapelure de Pain parfumé
avec « Cime di Rape » et Boulettes de Poisson bleu 11,90 € | 15,90 €*

*Les Gnocchis à l'Encre de Seiche avec Tartare de Thon rouge, Fraises et
Poudre de Réglisse 11,90 € | 15,90 €*

*Les Spaghettis all'Amatriciana revisité au Lard de Colonnata et
Pesto léger de Romarin 12,80 € | 16,90 €*

*Les « Bottoni » farcies à la Mozzarella de Lait de Bufflonne,
Tomates Cerises Pignons de Pin rôtis et Pesto léger de Roquette
12,80€ | 16,90€*

Les Fettuccine crémeux au Filet de Bœuf et Baies roses 14,80 € | 19,60 €

*Le « Risotto Acquerello » au Thé vert, Gambas et Saint Jacques
avec Infusion de Gingembre et Citron 14,90 € | 19,90 €*



Les Viandes

Le Suprême de Poulet Label rouge mariné aux Herbes des Près et Vinaigre balsamique de Modène en Croûte de Feuilleté accompagné de Rösti de Lentilles et Sauces aux Cerises et Timbale de Pommes Golden au Prosecco et Anis 17,90 €

Le Jambon frais de Porcelet cuit au Lait à basse Température et parfumé à la Truffe, Pommes Grenailles du Terroir 22,90 €

Le « Scottadito d'Agnello » Côtes d'Agneau au Laurier et Fignes fraîches, Mayonnaise au Laurier servi sur lit de Couscous assaisonné 24,90 €

Le Magret de Canard piqué au Romarin et caramélisé à la Pomme verte et Calvados, Pomme de Terre Willimas au Topinambur 25,70 €
Les Mignons de Veau aux Herbes, Aubergines à la Pugliese, Filets de Tomates à l'Origan frais, Pommes de Terre Ratte au Fenouil sauvage 28,90 €

Le Tartare de Bœuf revisité, coupé au Couteau, Pommes frites Faites Maison 28,90 €



Les Incontournables

Les Spaghettis à la Carbonara ou à la Bolognaise 13,60 €

L'Escalope de Veau à la Milanaise 23,10 €

Le Cordon Bleu de Veau 23,60 €

L'Escalope de Veau à la Sauce Crème Champignons 23,60 €

Le Filet de Bœuf Sauce Béarnaise ou Poivre Vert 29,80 €

La Tagliata de Filet de Bœuf, Tomates Cerise confites, Roquette à la Réduction de Vinaigre Balsamique de Modène et Grana Padano,

Pommes au four au Fenouil sauvage 29,90 €

Le Filet de Cheval à la Façon du Chef 30,80 €