

La carte

Les entrées, gli antipasti

13.50€

Buffet d'Antipasti

Entrée

19.50€

Buffet d'Antipasti

Plat

15.00€

Millefeuille d'Aubergines, Tomates et Mozarella, Mesclun de salades et réduction de vinaigre balsamique

14.00€

Salade Mixte du jour

15.00€

Gaspach de tomates, poivrons et concombre, bruschetta au fromage de chèvre frais et légumes aux herbes

18.50€

Tartare de thon "au couteau", parfums de raifort, herbes fraîches et pignons de pin torréfiés, salade croquante de choux chinois

19.80€

Croustillant de Ris de Veau et Jambon de Parme en quintessence de Crustacés, mesclun de salades

23.70€

Brochette de noix de St Jacques sur bâtonnet de citronnelle, légumes de Méditerranée au basilic, beurre de thym

22.80€

Tarte fine aux poires et escalopes de foie gras de canard poêlées, bouquet de salade et glace au foie gras

Les pâtes, pasta

15.50€

Fagotini de chèvre frais au saumon fumé et aux herbes, jus à l'aigre doux de miel d'acacias

Entrée

19.50€

Fagotini de chèvre frais au saumon fumé et aux herbes, jus à l'aigre doux de miel d'acacias

Plat principal

20.00€

Spaghetti aux noix de St Jacques et Scampi parfumés au basilic,ail et olives noires,coulis homardine

Entrée

25.00€

Spaghetti aux noix de St Jacques et Scampi parfumés au basilic,ail et olives noires,coulis homardine

Plat

22.00€

Risotto crémeux au Parmesan et poêlée de langoustines, jus corsé de crustacés

Entrée

26.00€

Risotto crémeux au Parmesan et poêlée de langoustines, jus corsé de crustacés

Plat

19.00€

Penne all'arrabiata et minute de gambas grillées aux herbes et à l'ail

Entrée

25.00€

Penne all'arrabiata et minute de gambas grillées aux herbes et à l'ail

Plat

Combinaison de Pâtes du jour

selon composition

Les poissons, pesce

Suggestions du Marché

Prix selon arrivage

Les viandes, carne

24.50€

Osso buco de veau à la milanaise, tagliatelles fraîches et poêlée de légumes

28.50€

Escalope de coeur de Ris de Veau panée et dorée au beurre clarifié,spaghetti maison au jus de Truffes et poêlée de légumes

30.00€

Pavé de filet de boeuf grillé,sauce Béarnaise, pommes de terre du jour et légumes au beurre

Agneau du Jour

selon composition

Les fromages, formaggi

Notre sélection de Fromages Italiens affinés par Beppino OCCELLI, Piemont

Prix selon quantité

Les desserts, dolce

7.80€

Tiramisu au Marsala

10.00€

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier, sorbet à l'orange

9.00€

Mascarpone glacée à la nougatine, fruits de la passion et ananas confit

9.00€

Variation autour de la pomme : le carpaccio de pomme Granny et son sorbet à la pomme, strudel aux pommes et crème brûlée à la pomme

9.00€

Moelleux fondant au chocolat, glace à la Vanille

10.00€

Assortiment de Sorbet arrosés (citron-framboise-poire)

Les prix de cette page s'entendent TTC. Ils ne sont qu'indicatifs, la carte disponible dans le restaurant faisant référence.