

À PARTAGER

Bruschetta à la truffe (Crème, truffe et parmesan) **23€**

Assortiment d'Antipasti **13€**



ENTRÉE

Foie gras maison, brioche toastée, confiture de figues **18€**

Tatin de poireaux, émulsion genièvre **16€**

Oeuf poché garniture chasseur

(oignons, lardons, champignons, émulsion à la truffe d'hiver) **16€**



PLAT

Noix de joue de boeuf confite au vin rouge et laurier, polenta crémeuse **24€**

Veau basse température, morilles, écrasé de pommes de terre **28€**

Côte de boeuf (1kg mini) **70€**

Tartare de saumon Da Ora **22€**

Turbot étuvé au beurre noisette **26€**

Gnocchi à la Sorrentina (tomate, mozzarella Buratta gratinée, basilic) **21€**

Risotto de petit épeautre aux gambas et bisque de homard **25€**



DESSERT

Entremet chocolat praliné **10€**

Coupe « Granita » (Sorbet citron, Speculoos, limoncello) **10€**

Panna Cotta à la clémentine

Crème brûlée au Panettone **10€**

