

## Menu du Marché

Mise en bouche

.....

Asperges vertes cuites à basse température et  
crème d'asperges blanches – œuf parfait

OU

Tapenade d'olives noirs, toast, crème de chèvre – petite salade et  
carpaccio de bœuf

.....

Filet de rouget barbet, sauce vierge

OU

Tagliatelles maison alla Norma (tomates cerises et aubergines)

.....

Meringue – chantilly avec ses nectarines et abricots

OU

Cheesecake au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

38€ par personne

## Menu Bambino

Spaghettis à la Bolognaise *OU* Poisson du jour

.....

Mousse au chocolat *OU* Deux boules de glace au choix :

vanille/chocolat

15€ par enfant

# Menu Escapade Italienne

Découvrez notre expérience de trattoria italienne avec notre menu unique, conçu pour être partagé au centre de votre table. Laissez-vous guider par la sélection du chef.

## Vitello tonnato

Veau cuit à basse température – mousse de thon – huile de persil  
ET

## Sashimi de lieu jaune

Servi avec une sauce à l'orange – guacamole et crème fraîche  
ET

## Burrata

Servie avec sa salsa verde à la tomate verte – crumble de prosciutto

.....

## Spaghetti aux langoustines

Spaghetti maison avec leur tomates cerises, huile de basilic, piment et bisque

.....

## Tagliata di manzo

Bœuf cuit à basse température, mille-feuille de pommes de terre – salsa verde au persil

.....

## Dessert

Tartare de fraises gariguettes au citron vert – glace vanille

**60€ par personne**

*Les prix sont nets TTC, service compris*