

Menu du Marché

Mise en bouche

Filet de Maquereau - servi avec raisin, myrtilles et radis noir *OU*

Carpaccio de bœuf - tapenade d'olives noirs, toast, crème de chèvre - petite salade

Dos d'Eglefin - crème de chou-fleur à la vanille - sommités de brocoli, sauce au cresson

OU

Osso bucco alla milanese - risotto au safran

Demi tartelette au citron meringuée - gelée de yuzu accompagnée de son sorbet cassis

OU

Ganache au chocolat blanc et son insert ananas - tartare de prune et crumble chocolat blanc

38€ par personne

Menu Bambino

Spaghettis maison à la Bolognaise 🗸 Poisson du jour

Mousse au chocolat → Deux boules de glace au choix :

vanille/chocolat

15€ par enfant



Découvrez notre expérience de trattoria italienne avec notre <u>menu unique</u>, conçu pour être <u>partagé</u> 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 au citron vert - glace vanille

60€ par personne