

Menu du Marché

Mise en bouche

.....

Velouté de champignons et marrons
servi avec son œuf parfait

OU

Hareng fumé
accompagné d'une mousse de haddock et pickles

.....

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

OU

Steak de cuisse de canard confit
servi avec écrasé de pommes de terre, champignons et son jus
maison

.....

Choux pralinés
avec son insert mascarpone et crème de noisette

OU

Poire confite à la fève de tonka
sur son biscuit basque et sa petite bavaroise

38€ par personne

Menu Bambino

Spaghettis maison 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

Carpaccio de poulpe

Servi avec une vinaigrette pimentée, guacamole – figues de barbarie et œuf confit

ET

Saint-Jacques

Poêlées avec crème de chorizo – chips de parmesan – huile de persil

.....

Raviole de potimarron

.....

Souris d'agneau

Servie avec une polenta – jus maison et carottes colorées

.....

Dessert

Tartelette au chocolat blanc et figues rôties

65€ par personne

Les prix sont nets TTC, service compris