

Menu du Marché

Mise en bouche

.....

Terrine de canard – recette de famille

OU

Velouté de potimarron et châtaignes rôties

crème de chèvre

.....

Pappardelle maison (pâtes) au ragout de sanglier –

crème de parmesan

OU

Pêche du jour, crème de patates douces –

beurre blanc et champignons

.....

Choux pralinés

avec son insert mascarpone praliné et crème de café

OU

Crumble aux pommes revisité

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
.....

Spaghetti à la truffe

Spaghetti maison aux truffes Melanosporum du Périgord
.....

Ballotine d'Agneau

Servie avec une polenta – jus maison et carottes colorées
.....

Dessert

Mini bûche – crème tiramisu – insert à la bergamote

65€ par personne

Les prix sont nets TTC, service compris