

Menu du Marché

Mise en bouche

.....

Hareng fumé

accompagné d'une mousse de haddock et pickles

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

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