

# 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 gambas

Huile de piment – betteraves au poivre de Timut – vinaigrette citron  
ET

## Saint-Jacques

Nacrées, servies avec crème de champignons- chips de prosciutto – huile d'aneth maison

.....

## Spaghetti à la truffe

Spaghetti maison à la truffe melanoporum du Périgord

.....

## Tagliata di manzo

Accompagnée de broccolini et pommes fondantes

.....

## Dessert

Dôme de chocolat blanc, cœur poire-caramel, sablé breton

65 € par personne

*Les prix sont nets TTC, service compris*

## Entrées

### Vitello tonnato

18€

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

### Foie gras

22€

Foie gras maison et son chutney d'oignons rouges

### Carpaccio de gambas

21€

Huile de piment – betteraves au poivre de Timut – vinaigrette citron

### Saint-Jacques

22€

Nacrées, crème de champignons- chips de prosciutto – huile d'aneth maison

### Tartelette d'oignons rôtis

16€

Compotée d'oignons – siphon de maroilles

« Nous travaillons exclusivement avec des produits frais,  
et tout est fait maison. »

*Les prix sont nets TTC, service compris*

## Pasta

Risotto à la crème de gorgonzola	32€
Poire, noix et réduction de vinaigre balsamique	
Pappardelle aux Saint-Jacques	32€
Pâtes maison servies avec Saint-Jacques – crème de butternut	
Spaghetti à la truffe	39€
Spaghetti maison à la truffe melanosporum du Périgord	

## Plats

Gambas flambées	30€
Accompagnées d'une crème de panais - salsa verte de persil - crumble de prosciutto	
Sole	36€
Ballotine de sole farcie de Saint-Jacques et gambas – crème de chou-fleur à la vanille	
Oreille d'éléphant à la milanaise	38€/pers
Traditionnelle escalope de veau de Milan pour <u>deux personnes</u>	
Poire de boeuf	33€
Cuite à basse température - broccolini et pommes fondantes	

## Nos Desserts

Rocher praliné	15€
Chou maison - insert pomme & chantilly vanille	12€
Bavarois mandarine sur biscuit à la fève tonka	12€
Dôme de chocolat blanc, cœur poire-caramel, sablé breton	13€
Sélection de 3 fromages de chez « Terre de Fromages »	12€

## Boissons chaudes

Cafés Espresso, allongé, décaféiné	4€
Thés ou Infusion Dammann	4,50€
Café plaisir Espresso et 2cl de grappa ou Amaretto au choix	8€

## Cocktails après dîner

Espresso Martini	13€
Irish Coffee Ou Italian Coffee	13€
Poire givrée Sorbet poire arrosé d'eau-de-vie de poire	12€

# Menu du Marché

## Mise en bouche

.....

Saumon gravlax

sauce à l'orange – segments d'orange sanguine –  
huile d'aneth maison - olives déshydratées

OU

Tartelette d'oignons rôtis

compotée d'oignons – siphon de maroilles

.....

Ballotine de volaille

sauce aux champignons – purée de pommes de terre aux herbes

OU

Pêche du jour, beurre blanc – crème de carottes des sables

.....

Chou maison

avec son insert pomme – chantilly à la vanille

OU

Bavarois

crémeux et confit mandarine sur biscuit à la fève tonka

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