



# 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 melanosporum du Périgord

.....

## Tagliata di manzo

Accompagnée de brocolini 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 deux personnes

Poire de boeuf 33€

Cuite à basse température – brocolini 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 <i>Espresso, allongé, décaféiné</i>	4€
Thés ou Infusion Dammann	4,50€
Café plaisir <i>Espresso et 2cl de grappa ou Amaretto au choix</i>	8€

## Cocktails après dîner

Espresso Martini	13€
Irish Coffee Ou Italian Coffee	13€
Poire givrée <i>Sorbet poire arrosé d'eau-de-vie de poire</i>	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