

Menu du Marché

Mise en bouche

.....

Filet de maquereau & déclinaison de petits pois

OU

Terrine de porc – recette de famille

.....

Dos de lieu noir, sauce safran & purée à l'ail des ours

OU

Filet mignon de porc avec sa sauce au vin rouge et purée

.....

Brioche maison façon pain perdu cœur fondant de poire confite

OU

Crèmeux de citron & ses déclinaisons

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

Asperges

Servies avec leur crème de jaune d'œuf à l'aneth –

stracciatella – gelée de betterave

ET

Saint-Jacques

Servies avec une crème de cresson au thé matcha –

chips de parmesan

.....

Ravioles maison de gambas

.....

Demi-coquelet, sauce diavola

Demi-coquelet désossé – chips de prosciutto et rattes du Touquet

.....

Dessert

Dôme de chocolat au lait, cœur de fraise et mousse de

chocolat blanc

65 € par personne

Les prix sont nets TTC, service compris