



Planches de Charcuterie à partager

Prosciutto, Bresaola, salami de Milan

22€

Entrées

Vitello tonnato

18€

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

Foie gras

22€

Foie gras maison avec sa crème d'artichaut & brioche maison

Asperges

19€

Servies avec crème de jaune d'œuf à l'aneth - stracciatella - gelée de betterave

Tartare de Thon

21€

Thon rouge véritable et compressé de pastèque

Terrine de canard

16€

Recette de famille

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

Les prix sont nets TTC, service compris

Pasta

Risotto (VG)	28€
Riz carnaroli - aux deux asperges - réduction de balsamique	
Tagliatelles maison au ragoût de la mer	32€
Ragoût de poulpe, encornet et seiche tomaté, légèrement épicé	
Spaghetti aux langoustines	33€
Spaghetti maison aux langoustines, tomates et basilic	

Plats

Cocotte de la mer	34€
Poissons blancs et coquillages (coques, moules, coqueaux) dans leur sauce- pommes de terre tournées	
Tataki de thon rouge véritable	36€
Thon rouge de méditerranée, pêché à la ligne	
Sébaste	28€
Sébaste - sauce vierge & royal de carotte	
Oreille d'éléphant à la milanaise	38€/pers
Traditionnelle escalope de veau de Milan pour <u>deux personnes</u> (*Temps de préparation légèrement plus long)	
Filet de bœuf	42€
Servi avec une sauce aux morilles et pommes fondantes	

Nos Desserts

Parfait à la fraise	15€
Brioche maison façon pain perdu, cœur fondant de poire confite <i>(*Temps de préparation légèrement plus long, à commander au début du repas)</i>	13€
Tartelette langue de chat – crème d'agrumes & sorbet verveine	12€
Gourmandise choco – coco	15€
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€