Machine Translated by Google

Chiuso lunedì, giovedì sera e domenica sera

MENU DI RITORNO DEL MERCATO*

Antipasto + Secondo + Dessert € 25,00

Formula 2 Portate € 21,00

Piatto vivo € 17,00

*Tutti gli orari di pranzo dal martedì al venerdì (esclusi i giorni festivi)

PRENOTARE
LA TUA TAVOLA

04.90.66.03.28

Machine Translated by Google

CA RTE RESTA A UR ANT

GLI ANTIPASTI

Tartare di verdure primaverili, filetto di trota gravlax all'aneto, condimenti all'acetosella	13,00€
Risotto di grano perlato tostato, Grana Padano, porri, chips di pancetta, senape rossa	14,00€
Zuppa di piselli, pancetta di eglefino, riso croccante, schiuma di latte affumicato	17,00€
Brioche tostata, medaglione di foie gras, cipolle candite, insalata di valeriana con riduzione di succo di pollame	19,00€

I PIATTI

Guance di maiale candite, succo ridotto al miele, patate schiacciate con cipolline	23,00€
Cannelloni croccanti di agnello alla provenzale, zucchine, sugo al rosmarino, purea di aglio candito	27,00€
Calamari ripieni di pequillos, petto fresco, salsa Armoricana, riso della Camargue	23,00€
Filetti di merluzzo Skrei scottati in olio d'oliva del frantoio “La Colombe”, cremosi con asparagi verdi, patate novelle, carote marinate.	27,00€
Bistecca di Black Angus fritta (Uruguay), insalata	26,00€
Hamburger classico, cheddar di manzo (Charolais), cipolle, salsa barbecue, patatine fritte, insalata	20,00€

I DESSERT

La nostra selezione di formaggi	12,00€
Streudel con scorza d'arancia, mousse al limone, crema al mandarino	10,00€
Grandi bignè stile profiterole, gelato alla vaniglia, salsa di cioccolata calda, panna montata	10,00€
Mela croccante, gelato alla vaniglia, salsa al caramello	10,00€
Torrone ghiacciato della Nougaterie Silvain	10,00€
Colonnello, sorbetto al limone, vodka	09,00€
Caffè di Liegi	09,00€

Machine Translated by Google

I MENU

TENDA 3 5, 0 0 €

GLI ANTIPASTI

Tartare di verdure primaverili, filetto di trota gravlax all'aneto, condimenti all'acetosella

*****

Risotto al grano perlato tostato, Grana Padano, porri, chips di pancetta, senape rossa

I PIATTI

Guance di maiale candite, succo ridotto al miele, patate schiacciate con cipolline

*****

Calamari ripieni di pequillos, petto fresco, salsa Armoricana, riso della Camargue

I DESSERT

Dessert a scelta dal menù (esclusi formaggi)

CREAZIONE 4 5 , 0 0 €

GLI ANTIPASTI

Zuppa di piselli, pancetta di eglefino, riso croccante, schiuma di latte affumicato

*****

Brioche tostata, medaglione di foie gras, cipolle candite, valeriana, riduzione di succo di pollame

I PIATTI

Cannelloni croccanti di agnello Provenza, zucchine, succo di rosmarino, purea di aglio candito

*****

Filetto di merluzzo Skrei scottato nell'olio olive del frantoio “La Colombe”. asparagi verdi cremosi, patate novelle, carote marinate

I DESSERT

Dessert a scelta dal menù (eccetto formaggi)