

Entrées

- Oeuf parfait cuit à 64°, fricassée de champignons, céleri boule et espuma ail. 18€
Slow cooked egg, mushroom fricassée, celeriac and garlic espuma.
(1.3.5.7.8.9)
- Carpaccio de truite au poivre de timut, léche de tigre, citron caviar et puntarelle. 21€
Trout carpaccio with timut pepper, léche de tigre, finger lime and puntarelle.
(1.4.5.7.8.9)
- Ris de veau rôti, poires à la moutarde, asperges blanches, condiment vanille et ail noir. 24€
Roasted sweetbread, mustard pear, white asparagus, vanilla and black garlic condiment.
(5,7,8,9,10)
(Sup 5€ sur le menu)
- Terrine de foie gras parfumée au sapin, gelée canard et Granny Smith. 24€
Foie Gras terrine flavoured with pine tree, duck jelly and Granny Smith.
(3)
(Sup 5€ sur le menu)

Poissons

- Saint-Jacques aux algues, cardamome verte, chou-fleur et kombu. 42€
Scallops with seaweed, green cardamom, cauliflower and kombu.
(Sup 6€ sur le menu) (2.5.7.8.14)
- Filet de seriole, beurre blanc aux couteaux, oeufs de truite, ciboulette et salade d'artichaut. 38€
Filet of seriole, beurre blanc with razor shell, trout egg, chives and artichoke salad.
(2.4.5.7.8.12.14)

Pâtes/Risotto

- Spaghetti Verrigni, lait d'amande, aneth et huîtres. 28€
Spaghetti Verrigni, almond milk, dill and oysters.
(1,2,4,5,7,8,12,14)
- Risotto Arborio aux betteraves, mini betteraves confites et ses pickles. 25€
Beetroot Arborio risotto, confit beetroot and it's pickles.
(7)

Viandes

Onglet de bœuf Angus, petit pois, menthe, pleurotes eryngii, morilles et jus de viande. 38€

Angus beef hanger steak, peas, mint, eryngii oyster mushrooms, morels and gravy.
(1.5.7.8.9))

Filet de veau, framboises rôties, radicchio trevigiano et noisettes. 38€

Roasted veal fillet, burned raspberrys and hazelnuts.
(5.7.8)

Desserts

Sélection de fromages affinés. 17€

Local cheese selection.
(Sup 4€ sur le menu) (7)

Dessert du jour. 14€

Dessert of the day.

Tartelette au chocolat Shouka, glace à la peau de fèves de cacao, cœur coulant praliné au gruë de cacao et noisettes. 14€

Shouka chocolate tartlets, cocoa bean skin ice cream, praline heart with cocoa and hazelnuts.
(1.3.5.7.8)

Riz au lait, mousse de riz, confiture de lait, reine des prés et riz croustillante. 14€

Rice pudding, rice foam, milk marmalade, meadowsweet and crispy tuile.
(3.7)

Mille-Feuille au sarrasin, caramel onctueux à la vanille, glace sarrasin et mascarpone. 28€

Mille feuille with buckwheat, vanilla caramel, buckwheat and mascarpone icecream.
(servi pour deux personnes minimum/served for a minimum of two people)
(1.3.5.7)