



MENU

DEGUSTAZIONE

**per tutto il tavolo*

65 € A PERSONA

5 portate a scelta dello chef
tratte dal nostro menù stagionale

◆◆◆◆

2 antipasti

◆◆◆◆

2 piatti principali

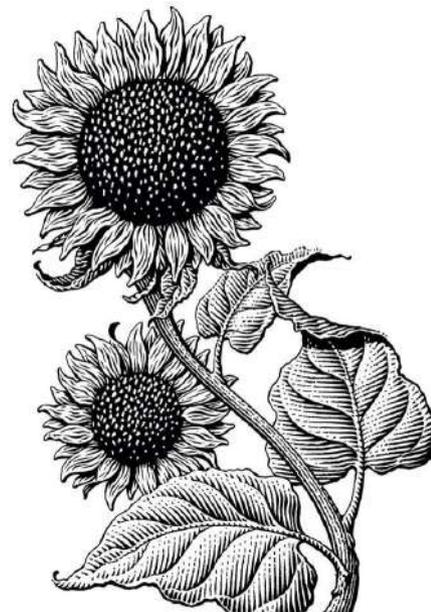
◆◆◆◆

1 dolce

◆◆◆◆

A seconda di allergie o intolleranze
lo chef preparerà il menù perfetto

◆◆◆◆



PER INIZIARE

La Tarte Tatin de Tomates

12 €

Crostata di pomodori fondenti, base di pasta sfoglia croccante, crema alla senape antica e riduzione balsamica

Le Tartare de Boeuf à la Française

15 €

Filetto di manzo tagliato al coltello, condito con senape e tuorlo d'uovo, capperi, cetrioli sotto aceto e scalogno

L'Emulsion de Saint-Marcellin

15 €

Emulsione di Saint-Marcellin (formaggio cremoso di latte vaccino), noci, pepe di Sichuan, pickles di barbabietola, erbe fresche e tegola di pane

La Salade de Poulpe

16 €

Polpo, peperoni crudi, cipollotto, spicchi di agrumi, pomodori confit e maionese alla paprika affumicata



I PIATTI PRINCIPALI

Le Magret de Canard aux Myrtilles **24 €**

*Petto d'anatra grigliato, servito con un sugo ai mirtilli,
purè e verdure glassate*

Le Paleron de Bœuf Charolais Confit 7h **26 €**

*Spalla di manzo cotta in umido 7 ore, sugo ridotto profumato
con la senape e il dragoncello, purè di patate*

Les Noix de Saint-Jacques Snackées **28 €**

*Capesante grigliate servite su una fine Ratatouille
(zucchine, melanzane, cipolle e pomodori cotti in umido),
emulsione di yuzu e agrumi canditi*

Le Boeuf Wellington (per due persone) **30 € / pers**

*Filetto di manzo francese, prosciutto crudo, Duxelles di funghi,
cavolo e senape, crosta di pasta sfoglia*

◆◆◆◆

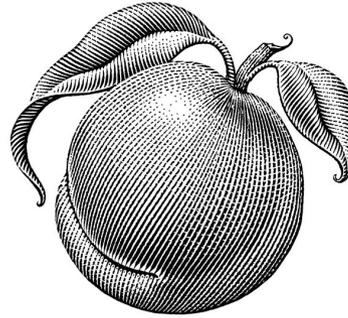
I nostri prezzi sono inclusi di servizi, pane e coperto

◆◆◆◆

La carta degli allergeni è disponibile su richiesta



FROMAGES & DESSERT



L'Assiette de Fromages Français
Selezione di 4 formaggi francesi

10 €

La Ganache au Chocolat

Ganache al cioccolato e zenzero, sorbetto al lampone, lamponi freschi, palet breton e gel di zenzero confit

9 €

La Pêche en Trompe-l'œil

Crema diplomatica alla vaniglia di Tahiti, gel di pesca e limonina, cuore di pesca « en brunoise » e crumble al cacao

12 €

Le Riz au Lait d'Amandes

Riso cotto nel latte di mandorle, profumato con fior d'arancio e mandorle tostate

9 €

La Pavlova

Crema soffice al mascarpone profumata con la vaniglia bio di Madagascar, Meringa, frutta fresca e coulis di stagione

9 €