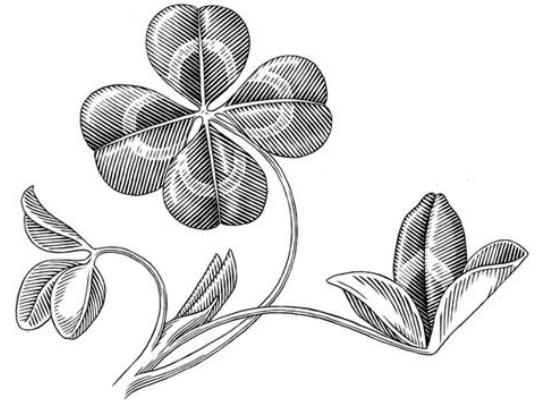




BIENVENUE



APERITIVI

Kir, vino bianco e crema (fragola, ribes o pesca)	5 €
Kir Royal, champagne e crema (fragola, ribes o pesca)	11 €
Noilly Prat, vermouth français	5 €
Birra Bionda o Bianca Marmotte Beer	7 €

CHIEDETE ANCHE DELLA NOSTRA SELEZIONE DI VINI AL CALICE!

BIBITE ANALCOLICHE

Sirop à l'eau	3 €
Crodino	4 €
Cocktail analcolico	5 €
Acqua Lurisia, naturale o frizzante	3 €

CHAMPAGNE & BOLLICINE



AOC Champagne « Tradition » brut, Oudéa <i>CHAMPAGNE, 75 % chardonnay e 25 % pinot noir con 30 % di vino di riservaAOC</i>	11 €	64€
AOC Champagne rosé, Jean-Noël Haton <i>CHAMPAGNE, pinot meunier, pinot noir e chardonnay</i>		69 €
AOC Champagne brut, Maison de Champagne Lallier <i>CHAMPAGNE, chardonnay, pinot noir et pinot meunier</i>		81 €
AOC Champagne Extra Réserve, Maison de Champagne Palmer & Co <i>CHAMPAGNE, chardonnay, pinot noir et pinot meunier / 6 anni su lieviti</i>		109 €

BOLLICINE

Brut de charvis, Bailly Lapierre <i>BOURGOGNE, chardonnay e aligoté</i>	5 €	26 €
Pétillant naturel « Pet'Nat TUF », La Dourbie <i>LANGUEDOC-ROUSSILLON, 100 % terret bourret</i>		47 €



MENU DEGUSTAZIONE

*per tutto il tavolo

55 € A PERSONA

5 portate a scelta dello chef
tratte dal nostro menù stagionale

◇◇◇◇

2 antipasti

◇◇◇◇

2 piatti principali

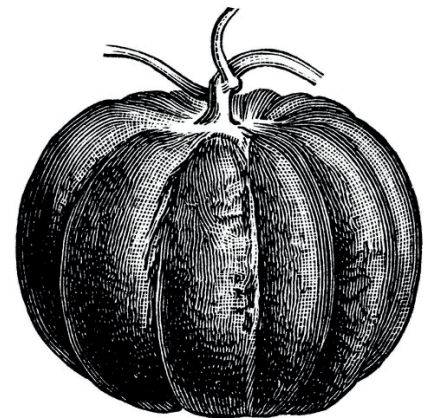
◇◇◇◇

1 dolce

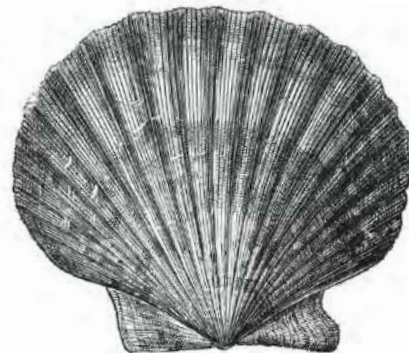
◇◇◇◇

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

◇◇◇◇



PER INIZIARE



Les Escargots à la Crème de Comté

Lumache in crema di comté, funghi, cipolle e prezzemolo

15 €

Le Velouté de Courge

Vellutata di zucca, sorbetto alla barbabietola e all'aceto balsamico

10€

Le Tartare de Veau

Filetto di vitello tagliato al coltello, succo di limone, olio di noci, cipollotto, caperi, cornichons e noci sbricciolate

14 €

Le Carpaccio de Saint-Jacques

Carpaccio di capesante marinate con olio di sesame, lime e pepe di Sichuan, mela granny smith, gel di limone salato, gel di mela verde e emulsione di latte di mandorla

18 €



I PIATTI PRINCIPALI

Le Pavé de Veau

26 €

Filetto di vitello cotto sottovuoto a bassa temperatura, servito grigliato con un sugo ridotto di vitello e verdure di stagione

Le Parmentier de Confit de Canard

22 €

Confit di coscia di anatra sfilacciato, carota, cipolla, Porto e purè di patate al gratin

Le Poulpe Grillé

28 €

Polpo cotto sottovuoto a bassa temperatura, servito grigliato con una purè mousseline di patate viole e un condimento di peperoni grigliati e sbucciati, acciughe, prezzemolo, limone e paprika affumicata

Le Lapin aux Pruneaux

24 €

Coniglio con le prugne secche, senape alla salvia dello Chef, brunoise di sedano rapa cotta come un risotto

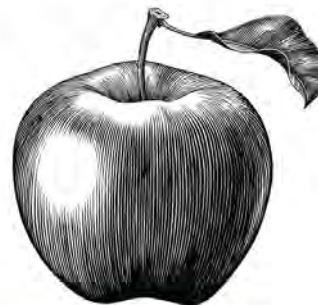
◆◆◆◆

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

9 €

L'Orange-Chocolat

Ganache al cioccolato con 57 % di cacao, suprême di arancia, meringa, sorbetto all'arancia e gel di arancia rossa

8 €

Le Riz au Lait

Spuma di riso al latte alla vaniglia, frutta di stagione, palet breton, sorbetto al frutto della passione e gel di lime

8 €

Le Praliné-Citron

Crema diplomatica al pralinato di nocciole, crema al limone, biscotto croccante e nocciole grigliate

8 €

La Tarte Tatin aux Pommes

Crostata di mele caramellate con base di pasta sfoglia del nostro panettiere, panna montata alla fava tonka

8 €

I NOSTRI VINI DOLCI AL CALICE



AOP Côtes de Gascogne « Ode à la joie », Domaine de Joÿ
SUD-OUEST, petit-manseng e colombar « demi-sec »
leggermente dolce, tanto aromatico con un finale fresco

5,5 €

AOC Gewurztraminer vendemmia tardiva, Domaine Herr
ALSACE, 100% gewurztraminer
passito super aromatico con note di litchi e rosa, finale amarognola sugli agrumi

7 €

AOC Sauternes 2e vin du Château 2016, Château de Suduiraut
BORDEAUX, semillon e sauvignon
*passito con note concentrate di frutta gialla candita, spezie e mandorle,
bellissimo equilibrio e finale con un tocco minerale*

8 €



BIBITE CALDE & DIGESTIVI



Caffè, decaffeinato	2 €
Ginseng, orzo	2 €
Tè, tisana	2,5 €
Nikka, whisky giapponese	7 €
Caol ila, whisky scozzese	6 €
Marc de Savoie	5 €
Cognac VSOP	7 €
Cognac Napoléon	10 €
Bas-Armagnac XO	8 €
Vieille Prune de Souillac	4 €
Calvados	4 €
Poire Williams	5 €