

MENU

DEGUSTAZIONE

***per tutto il tavolo**

50 € A PERSONA

5 portate a scelta dello chef
tratte dal nostro menù stagionale



2 antipasti



2 piatti principali



1 dolce



A seconda dei vostri gusti, allergie o intolleranze
lo chef preparerà il menù perfetto



PER INIZIARE



Le Tartare de Thon

Tartare di tonno, mela verde, ravanello daïkon, cipollotto, pinoli, olio di sesamo tostato, lime e granita al gin tonic

15 €

Le Crèmeux d'Asperges

Crema di asparagi servita fredda con un uovo in camicia, asparagi croccanti e messata di bovino

12 €

Le Saint-Marcellin aux Noix

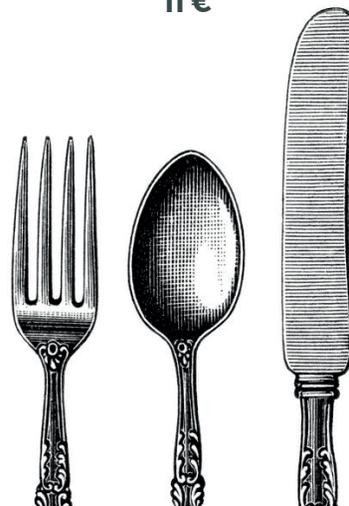
Formaggio di vaccino impanato con le noci, servito caldo con della misticanza, vinaigrette alle mele e pickles di verdure

10 €

La Tarte Tatin de Tomates

Crostata di pomodori con base di pasta sfoglia e sorbetto di senape all'antica

11 €





I PIATTI PRINCIPALI

Le Pavé de Thon

24 €

Filetto di tonno grigliato, ratatouille primaverile, salsa Vierge agli agrumi e coriandolo, arachidi grigliati

Le Magret de Canard aux Myrtilles

22 €

Petto d'anatra francese grigliato, sugo acidulo ai mirtilli e verdure glassate

Le Filet d'Agneau

30 €

Filetto d'agnello, sugo concentrato all'aglio e purea di piselli

Le Filet Mignon de Porc

22 €

Filetto di maiale francese cotto a bassa temperatura, caramello di pomodori e contorno di stagione



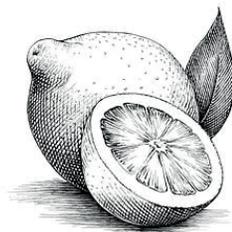
I nostri prezzi sono inclusi di servizi, pane e coperto



La carta degli allergeni è disponibile su richiesta



IL TOCCO FINALE



L'Assiette de Fromages Français

Selezione di 4 formaggi francesi

8 €

La Tarte au Citron Meringuée

Pasta frolla, crema al limone e meringa

9 €

Le Puzzle de Cheesecake

Cheesecake al lampone e al melone, con base di biscotto croccante

8 €

La Pomme

Crema diplomatica alla vaniglia bio di Madagascar, gel di mela verde granny smith e crumble alle mandorle e al cacao

9 €

L'Inspiration du Chef

Proposta temporanea a secondo dell'ispirazione dello Chef

