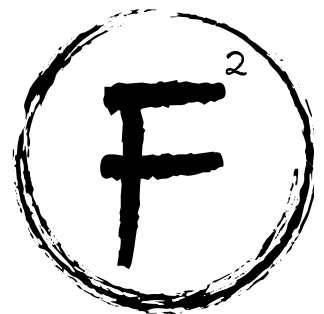


ENTRÉES

| | |
|---|------|
| LÉGUMES: LEGUMES, CEREALES ET GRAINES | 18 - |
| POMMES DE TERRE, POISSON ET POISSON | 22 - |
| SALADE D'ESCARGOT AL VERT, AVOCAT, MANIOCA | 22 - |
| PARMIGIANA D'AUBERGINES | 20 - |
| ANGUILLE CARAMÉLISÉE, FENOUIL ET LIME, POP QUINOA | 22 - |



PÂTES

| | |
|---|------|
| BOUTONS DE SEIRASS, MOULES, OVULES, PARMESAN | 25 - |
| PÂTES ZERO, FROMAGE BLEU DE BUFALA, SOIA, WASABI | 22 - |
| GNOCCHI, MISTICANCE DU JARDIN, POISSON "DENTICE" MARINÉ | 23 - |

LES PLATS

| | |
|--|------|
| RAGU DE GERMANO, CHAR, HARICOTS NOIR | 32 - |
| JAMB DE OIE, CRÈME DE FOIE GRAS, CREVETTES | 40 - |
| TURBOT, BAGNA CAUDA | 32 - |

* EN CAS D'ÉVENTUELLES INTOLÉRANCES OU ALLERGIES, VEUILLEZ CONTACTER LE PERSONNEL DE SALLE

* LA COUVERTURE DE 8 € SERA FACTURÉE À NOTRE DISCRÉTION

TOUJOURS AU MENU

TARTARE DE FASSONA, LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE AUX ANCHOIS 22 -

TARTARE DE CREVETTES ROUGES, MOUSSE DE FROMAGE ROCCHETTA 22 -

RAVIOLIS DE CANARD, BEURRE DE AGRUMES, GRAINES DE LIN GRILLÉES 22 -

RISOTTO, ESCARGOTS, AIL NOIR, ZESTE DE CITRON 22 -

CARBONARA DE MER 23 -

PRESA DE PORC IBÉRIQUE, CARAMEL SALÉ 30 -

PIGEON, CITRON ET CÉDRAT CONFIT, CAFÉ 35 -

MOELLE, CREVETTES GÉANTES, PLANCTON 30 -

