

TABLE D'HÔTE | MENU MIDI

ENTRÉE

LÉGUMES GRILLÉS, FROMAGE GORGONZOLA, PACANES GRILLÉES

OU

MOZZARELLA DE BUFALA LOCAL FUOCO, FIGUES, GLAÇAGE BALSAMIQUE

OU

SOUPE DU JOUR

INTERMEZZO

HUÎTRES (6), MIGNONETTE AUX FRAMBOISES +18

OU

COCKTAIL DE CREVETTES CLASSIQUE +34

PLAT PRINCIPAL

RAVIOLIS FARCIS À LA BURRATA, PASSATA SAN MARZANO, HUILE AU BASILIC,
COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO

31

OU

POULET RÔTI SUPRÊME, PURÉE DE POMMES DE TERRE YUKON GOLD,
CHAMPIGNONS CHANTERELLES

36

OU

LINGUINE FINI, CHAIR DE HOMARD, AIL, ANCHOIS, PIMENTS,
SAUCE TOMATE FRA DIAVOLO

39

OU

POISSON BLANC DU JOUR : CITRON, CÂPRES ET PIGNONS

44

OU

CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES AU FOUR, POLENTA AU FOUR, OLIVES NOIRES
DÉNOYAUTÉES, TOMATES CERISES, THYM ET ROMARIN

46

CAFÉ OU THÉ INCLUS