

MENU DEGUSTATION

Thon mi-cuit, caviar et choux-fleurs

Langoustine, rose de Gorizia radicchio et grenade cuite dans la cendre

Jardin d'hiver

Fagottelli "La Pergola"

Rouget, céleri et sauce aux câpres

Sole, épinards et truffe noir

Gigot d'agneau, artichauts fumés et pommes de terre croquantes

Sélection de fromages

Variation de noix de coco, banane et citron vert

Sphère glacée à la grenade sur crème au gianduia
et cannelloni aux pignons salés

Menu complet à 10 plats
245,00

ou

Menu sans les plats 'Rouget', 'Sélection de fromages'
et 'Variation de noix de coco, banane et citron vert'
210,00

Hors d'œuvres

Coquille Saint-Jacques, artichauts et truffe noir
59,00

Écrevisse rouge marinée, melon blanc, pesto aux herbes
et infusion de fleurs d'hibiscus
57,00

Calmar farci aux crevettes roses, infusion de crustacés rôtis et brocoli-rave
52,00

Tartare de thon, navets et crème au plancton
54,00

Ris de veau aux senteurs braisées, céleri-rave et chou noir
49,00

Composition de foie gras de canard, châtaignes et figues
55,00

Premiers plats

Crème de châtaignes, écrevisses rouges et infusion de cèpes
49,00

Fleur de courgette et caviar sur consommé de crustacés et safran
69,00

Fagottelli "La Pergola"
49,00

Tortellini au lapin, carottes et parfums de camomille
49,00

"Maccheroncini al ferretto" aux écrevisses rouges, coulis d'aubergines fumées
et pain croquant
49,00

Spaghetti "cacio e pepe" et écrevisses blanches marinées au citron vert
49,00

Risotto au potiron, ris de veau et café
53,00

Plats principaux

Filet de loup de mer au fenouil, orange et olives
65,00

Saint Pierre en croûte à la réglisse, purée de panais et truffe noire
69,00

Homard, radicchio et lentilles croustillantes
67,00

Pigeon aux senteurs de sous-bois
59,00

Filet de veau et crème de maïs
59,00

Entrecôte et consistance de légumes
98,00 (pour deux personnes)

Fromages

Sélection de fromages
28,00

Le poisson servi cru à été soumis à un refroidissement rapide (Reg.CE 853/04)

Nous invitons nos convives ayant des allergies ou intolérances à faire appel au personnel de salle
(Reg. UE 1169/2011)