

## MENU DEGUSTATION

Poudre de foie gras de canard aux fruits rouges  
Asperges blanches, pesto aux algues et calamars  
Légumes de printemps  
Tortellini au lapin, carottes et parfums de camomille  
Rouget, céleri et sauce aux câpres  
Sole, épinards et truffe noir  
Gigot d'agneau, topinambour et champignons  
Sélection de fromages  
Variation de noix de coco, banane et citron vert  
Sphère glacée aux framboises sur crème au thé et framboises cristallisées

Menu complet à 10 plats  
260,00

ou

Menu sans les plats 'Rouget', 'Sélection de fromages'  
et 'Variation de noix de coco, banane et citron vert'  
225,00

## Hors d'œuvres

Emincé tiède de coquille Saint-Jacques, artichauts et truffe noire  
59,00

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

Calamar farci aux crevettes roses sur infusion de crustacés rôties et brocoli-rave  
52,00

Tartare de thon, fraises et rhubarbe  
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 d'artichauts, langoustines cuites à la vapeur et infusion d'artichauts  
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 à l'huile d'olive et grana padano, légumes et langoustines "in pinzimonio"  
56,00

## 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, salsifis aux cacahuètes et neige aromatisée au porto  
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)