

Menu Dégustation	
Poudre de foie gras de canard aux fruits rouges	12,00
Écrevisse rouge marinée, friscous, poivron, infusion de pivot et graines de basilic	10,00
Aubergine rôtie aux parfums de citron, avec figues et tomate	10,00
Tortellini au lapin, carottes et parfums de camomille	10,00
Rouget, céleri et sauce aux câpres	12,00
Filet de Saint Pierre en croûte à la réglisse, crème aux amandes et écrevisses au citron	12,00
Gigot d'agneau, fromage de chèvre et brocolis	12,00
Sélection de fromages	10,00
Variation de noix de coco, banane et citron vert	10,00
Sphère glacée aux framboises sur crème au thé et framboises cristallisées	10,00
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

Carpaccio de Coquilles Saint-Jacques, mousse de pommes de terre fumées, asperges et caviar	69,00
Écrevisse rouge marinée, friscous, poivron, infusion de pivot et graines de basilic	57,00
Calamar farci aux crevettes roses sur infusion de crustacés rôties et brocoli-rave	52,00
Thon et déclinaison de tomate	54,00
Buffle mariné à la ricotta fumée et extrait de tomate aromatisée	49,00
Foie gras de canard, pêches et champignons	55,00

Premiers plats

Consommé de réglisse, crème de poivrons et calamars au citron vert	49,00
Fleur de courgette et caviar sur consommé de crustacés et safran	69,00
Fagottelli "La Pergola"	49,00
Tortellini au calamar, plancton, essence et fruits de mer	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
Turbot, asperges et codium	65,00
Gigot d'agneau, fromage de chèvre et brocolis	59,00
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)