

## MENU DEGUSTATION

Foie gras de canard, poire et gingembre

Thon, asperges sauvages et amandes

Cœur de laitue poché à haute pression, senteurs de poulet fermier

Tortelli, salsifis et truffe noire

Rouget, épinards, citron et raisins secs

Homard de printemps

Gigot d'agneau, fromage de chèvre et brocolis

Sélection de fromages

Variation de noix de coco, banane et citron vert

Crème de ricotta au massepain, moelleux à la pistache  
et sorbet à l'orange confite

Menu complet à 10 plats  
260,00

ou

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

## Hors d'œuvres

Coquilles Saint-Jacques, artichauts et truffe noire

69,00

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

55,00

Thon, asperges sauvages et amandes

56,00

Ris de veau, champignons et infusion de pomme de pin

57,00

Foie gras de canard, poire et gingembre

59,00

## Premiers plats

Consommé à la fleur d'oranger, crème de blettes et calamars

49,00

Fleur de courgette et caviar sur consommé de crustacés et safran

69,00

Fagottelli "La Pergola"

56,00

"Maccheroncini al ferretto", crustacés, coulis d'aubergines fumées  
et pain croquant

53,00

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

49,00

Risotto, langoustines et cardamome

59,00

## Plats principaux

Filet de loup de mer, menthe romaine, haricots verts et "agretti"

67,00

Turbot, asperges et codium

65,00

Gigot d'agneau, fromage de chèvre et brocolis

59,00

Pigeon, salsifis et champignon cardoncello en paille

62,00

Filet de veau et blettes

62,00

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)