

## MENU DEGUSTATION

Foie gras de canard et abricots

Crustacés marinés, poivrons et confiture d'oignons de Tropea

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

Tortelli, salsifis et truffe noire

Rouget, épinards, citron et raisins secs

Homard en croute piquant, crème aux amandes  
et cerises marinées à la verveine et à la rose turque

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

Langoustine marinée, concombres, pomme et gelée d'anice

69,00

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

55,00

Tartare de liche, granita aux fraises et mousse d'amandes

56,00

Ris de veau, champignons et infusion de pomme de pin

57,00

Foie gras de canard et abricots

59,00

## 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

72,00

Tortelli, salsifis et truffe noire

56,00

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

56,00

Spaghetti à l'eau de tomates, praires et sauce au persil et basilic

58,00

Risotto, langoustines et cardamome

59,00

## Plats principaux

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

69,00

Turbot, asperges et codium

69,00

Gigot d'agneau, fromage de chèvre et brocolis

62,00

Pigeon, salsifis et champignon cardoncello en paille

65,00

Filet de veau et blettes

65,00

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)