

## MENU DEGUSTATION

Thon mi-cuit, caviar et choux-fleurs

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

Jardin d'hiver

Fagottelli "La Pergola"

Rouget, céleri et sauce aux câpres

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

Chevreuil aux pistaches sur polenta et kaki

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

Langoustine marinée, concombres, pomme et gelée d'anice  
59,00

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)