

MENU DEGUSTATION

Poudre de foie gras de canard aux fruits rouges

Huître, pomme et petits pois

Composition de légumes

Tortellini au lapin, carottes et parfums de camomille

Rouget, céleri et sauce aux câpres

Filet de Saint Pierre en croûte à la réglisse,
crème aux amandes et écrevisses au citron

Gigot d'agneau, fromage de chèvre et brocolis

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

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

Tartare de thon, fraises et rhubarbe

54,00

Ris de veau aux senteurs braisées, céleri-rave et chou noir

49,00

Foie gras de canard, pêches et champignons

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

Turbot, asperges et codium

65,00

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)