

MENU DEGUSTATION

Foie gras de canard, pommes et châtaignes	
Racines et langoustine	
Composition de champignons et légumineuses	
Fagottelli "La Pergola"	
Chou-fleur grillé, caviar et feuilles de câpres	
Turbot aux senteurs d'hiver	
Chevreuil et carottes	
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 'Chou-fleur grillé', 'Sélection de fromages' et 'Variation de noix de coco, banane et citron vert'	225,00

Hors d'œuvres

Langoustines marinées, concombres, pomme et gelée d'anice	69,00
Calamar farci aux crevettes roses sur infusion de crustacés rôties et brocoli-rave	55,00
Liche marinée, céleri-rave et truffe noire	59,00
Ris de veau, champignons et infusion de pomme de pin	57,00
Foie gras de canard, pommes et châtaignes	59,00

Premiers plats

Crème de châtaignes, infusion aux cèpes et calamars	49,00
Fleur de courgette et caviar sur consommé de crustacés et safran	72,00
Fagottelli "La Pergola"	56,00
"Maccheroncini al ferretto", crustacés, coulis d'aubergines fumées et pain croquant	56,00
Spaghetti "cacio e pepe" et crevettes blanches marinées au citron vert	58,00
Risotto au potiron, ris de veau et café	59,00

Plats principaux

Filet de loup de mer et brocolis	69,00
Turbot aux senteurs d'hiver	69,00
Gigot d'agneau, fromage de chèvre et feuilles	62,00
Pigeon, salsifis et champignons de saison 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)