À LA CARTE

— ENTRÉES —

Fritto del Mediterraneo ..... 24 €
Vitello tonnato ..... 23 €
Croquettes de parmesan du chef ..... 20 €
Escalope de foie gras, brioche, spéculoos & Amarena ..... 24 €

— SPÉCIALITÉS —

Mignon de porc façon Wellington,
écrasé de pomme de terre aux herbes,
légumes de saison, sauce thym miel ou sauce champignons crème .. 34 €

Filet de dorade royale cuit sur peau,
crème de poivron & légumes du chef ..... 32 €

Risotto à la milanaise ..... 24 €
Tagliatelles, crème de potiron, scampi & pistache ..... 26 €

— DESSERTS —

Brioche retrouvée ..... 12 €
Le Chocolat ..... 13 €
Dame Rouge ..... 11 €
Tiramisu ..... 12 €
Poire rôtie à la cannelle, chocolat & glace vanille ..... 13 €

— ENFANTS —

Penne jambon crème ..... 12 €
Escalope de poulet panée, frites ..... 14 €
Coupe glacée (2 boules) ..... 6 €

Le vendredi soir et le samedi soir : minimum deux services.

Les Menus

— Menu Terre — 58 €

Vitello tonnato
ou
Escalope de foie gras, brioche, spéculoos & Amarena

•

Mignon de porc façon Wellington,
légumes de saison,
sauce thym miel ou sauce champignons crème

•

Poire rôtie à la cannelle,
chocolat & glace vanille

— Menu Mer — 55 €

Fritto del Mediterraneo

•

Filet de dorade royale cuit sur peau,
crème de poivron & légumes du chef

•

Poire rôtie à la cannelle,
chocolat & glace vanille

— Menu Végé — 50 €

Croquettes de parmesan du chef

•

Risotto à la milanaise

•

Poire rôtie à la cannelle,
chocolat & glace vanille