



Apéro

12// Jambons Serrano & Cecina
8 // Anchois de Cantabrie
11// Rosette tête de moine AOP

A Manger

Le Chef recommande entre 3 et 4 assiettes par personnes

Fêta Saganaki // 14

Miel épicé et figue de Barbarie

Burrata Crémeuse des Pouilles //13

Pesto basilic, betteraves confites sur sel, vinaigrette xérès

Crudo de Daurade Royale // 16

Chermoulah, agrumes & raisin

Milanesina // 15

Escalope a la milanaise

Poulpe Frit // 17

tzatsiki crémeux, pickles de concombre et olives taggiasche

Pasta Calamarata aux Gambas //16

Sauce façon bisque

Kefta de Boeuf //14

Chou rouge, pickles de légumes, sauce yaourt menthe et harissa douce

Gnocchi al Ragù // 16

Viande de boeuf et chair a saussice de porc

Vitello Tonnato // 15

Veau braisé mayonnaise au thon et capres

Desserts

Panna Cotta Onctueuse // 9

A la vanille Bourbon, purée de clémentines

Tiramisu Espresso // 10

Tiramisu minute