



# 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 personne

### Feta Saganaki // 15

Miel épicé et poire conference

### Burrata frit des Pouilles // 14

Raisin Rose, balsamique, huile de poireaux

### Crudo de truite // 16

Chermoulah, agrumes & raisin

### Milanesina // 15

Escalopinette à la milanaise

### Poulpe Frit // 18

Tzatsiki crémeux, pickles de concombre et olives taggiasche

### Pasta Calamarata aux Gambas // 17

Sauce façon bisque

### Kefta de Boeuf // 14

Chou rouge, pickles, sauce yaourt menthe et harissa douce

### Gnocchi al Ragù // 16

Viande de boeuf et chair à saucisse de porc

### Vitello Tonnato // 15

Veau braisé mayonnaise au thon et câpres

## Desserts

### Panna Cotta Onctueuse // 9

Vanilla Bourbon Panna Cotta with clementines

### Tiramisu Espresso // 10

Minute tiramisu

### Panettone perdu // 9

Caramel beurre salé et noisette, crème d'isigny



F. LEBRALY