

Entrées

OLIVES 4€ De Sicile	CRUDO DE THON ROUGE DE LIGNE 16€ Panzanella romana, jaune d'œuf mariné aux algues
CHARCUTERIE ITALIENNE 15€ Planche de charcuterie italien	SALADE D'ASPERGES BLANCHES 15€ Chou rave, ajo blanco & fleur d'oranger
BURRATA 14€ Courgettes trompettes rôties, concombre mariné & aioli à l'huile de figuier	VITELLO TONNATO 16€ Giardiniera de girolles, roquette sauvage

Plats

AGNEAU A LA BRAISE 33€ Piquillos, poivron gratinés, harissa à la framboise, livèche	RAVIOLI DEL PASTIFICIO 25€ Ricotta, épinards, beurre à la sauge & parmigiano
LOTTE AU FEU DE BOIS 35€ Dashi, coulis de datterino, salade d'haricots, oignon nouveau & basilic	LINGUINE 33€ Bisque, tourteau, crudo de langoustine, tomate rôtie & pain frit « ajo e ojo »
AUBERGINES A LA PARMIGIANA Mozzarella de bufala, myrtilles, sarrasin	PAPPARDELLE 29€ Ragoût de canard challandais, estragon & pecorino romano

A partager

FIORENTINA DE BLONDE DE GALICE 120€
Grenailles aux herbes, poireaux en vinaigrette & sauce chimichurri

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES 12€ Sélection de fromages italiens	CASSATA GLACEE 12€ Dacquoise, semifreddo & praliné pistache
CREMEUX CHOCOLAT NOIR 13€ Shortbread sésame, espuma de miso, sorbet abricot sec	TARTE FRAISE ET RHUBARBE 12€ Frangipane amande & glace fiordilatte

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par notre chef
et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée
Prix net en euros / service compris