

Menu

Table d'hôte

1 e r s e r v i c e

Velouté du moment

ou

Verdurette de laitue mesclun, vinaigrette au gré du chef

ou

Salade César +5

2 e s e r v i c e

Carpaccio de bresaola, poire William pochée, pistaches rôties, glaze à la pomme grenade

ou

Omble chevalier fumé, fromage Moliterno aux truffes

3 e s e r v i c e

Pizza fungi 49

Sauce tomate San Marzano, méli- mélo de champignons sauvages, prosciutto de parme et fromage fior di latte

Magret de canard 57

Sauce au porto et chocolat mi-amer, servi avec accompagnement du moment

Filet mignon (8 oz) 74

Sauce au porto, servi avec accompagnement du moment

Filet de dorade poêlé 57

Beurre blanc à la clémentine et citronnelle, servi avec galette de risotto au courge butternut et tobiko rouge

Caserecce 53

Crevettes tigrées, crème d'artichauts, tomates semi-séchées, vodka et fromage burrata

Demi-poulet mariné à la portugaise 49

Choix de frites ou pommes de terre portugaises

Tartare de saumon 55

Concombre, échalotes, ciboulette, câpres frites et mayonnaise

Tartare de boeuf 57

Ciboulette, échalotes, cornichons, câpres, dijon et huile de truffe