



NOTRE CARTE

Sur un air d'Italie...

Pour patienter ...

Antipasti : 5,00 euros

Batônnets panés à la mozzarella

Gressini au jambon cru

Verrine de tartare de tomates aux fines herbes

Tagliatellis aux fruits de mer 18,00

Tagliatellis aux foies de volaille 16,00

Tortellinis au basilic et ricotta 16,00

Agnolettis à la truffe « aestivum » 22,00

Tagliatellis à la crème et cèpes 22,00

Ravioles aux queues de crevettes sauvages 25,00

Lasagnes au saumon 17,00

Filets de rougets grillés au fenouil sauvage
tartare de tomates et rizotto 18,00

Aiguillette de volaille à l'origan 18,00





NOS MENUS

Menu à 23 euros

Suggestion d'entrée + suggestion de plat

Assiette de fromages et dessert



Menu à 33 euros

Mise en bouche de patience ...

Le velouté de cèpes en croute

Ou

La chouquette d'escargots, lardons et crème persillée



Le civet de biche au vin des papes

Ou

Les filets de rougets grillés au fenouil sauvage
tartare de tomates

Les fromages



Les desserts maison aux choix





NOTRE CARTE

L'automne dans notre assiette

Le velouté de cèpes en croute 15,00

La chouquette d'escargots, lardons et crème persillée 13,00

Le civet de biche au vin des papes 17,00

Les filets de rougets grillés au fenouil sauvage
tartare de tomates 18,00

L'assiette de fromages 4,50

Le dessert 5,00

