

La carte



Entrées

- Escalope de foie gras de canard poêlée, œuf poché, jus au marsala et nuage de châtaignes, râpée de truffe noire 45 €
- Gamberoni rosso de Sardaigne, duo de fenouils et écume à la liqueur de Mirto 48 €
- Carpaccio de cèpes, noix de coquilles Saint-Jacques grillées, truffe noire et émulsion à la noisette 52 €
- Anchois marinés, caviar Oscietre et huître végétale, cannelloni au jus de poivrons rouges et ricotta 54 €
 - Chiffonnade de Culatello di Zibello, tartare de figues fraîches et panzerotti pugliese au pecorino 38 €

Pâtes et Risotto

- Gnocchi au cacioricotta, blettes et tomates datterino 38 €
- Cappelletti aux cèpes, châtaignes et potiron, émulsion au foie gras et truffe noire 45 €
 - Risotto au radis rose et cappuccino au gorgonzola 38 €
- Risotto à l'encre de seiche et pamplemousse, crevettes carabineros grillées et nuage au safran 50 €

Poissons

- Homard bleu rôti, endives à l'orange et parfums de café 52 €
- Noix de coquilles Saint-Jacques grillées, spaghetti de céleri "alle vongole" 45€
- Filet de sole, homard et truffe noire, gratin de ziti aux poireaux 60 €
- Calamar aux saveurs de fromages transalpins et cime di rapa 45 €

Viandes

- Paleron de veau au fromage de Rodez et mortadelle, gnocchi de pomme de terre à la marjolaine 47€
- Noisettes de chevreuil rôties et dés de foie gras, ravioli au coing 49 €
 - Carré d'agneau à la pancetta, menthe et tomates confites, duo d'aubergines en cannelloni 48 €
- Suprêmes de pigeonneaux façon Rossini, cèpes grillés 49 € (Théo Kieffer, Nordhouse)

Carte des desserts

- Tiramisù aux fruits exotiques, sorbet mangue 18€
 - Cerises amarena et chocolat 18€
 - Amaro Lucano, sphère orange et verveine 18€
- Cappuccino chocolat café, mousse Sambucca 18 €
 - L'Automne : coing et châtaigne 18 €

Fromages

- Variation de fromages italiens 18 €

Enfants, découverte de la carte...

pour les gastronomes en culotte courte, tous les plats de la carte, sont à moitié prix.