ANTIPASTI

CRUDO 18
de Saint Jacques, émulsion avocat, concombre mariné, huile aux herbes. **mollusques**

ENCORNET 17
snacké, chamignons du moment, raisin aigre-doux, jus au calamar **mollusques, lactose**

OEUF 16
parfait, déclinaison de panais, taleggio, granola noisette.
oeuf, lactose, fruits à coque, gluten

TARTARE 19
de veau, radicchio, poire et Castelmagno
lactose, moutarde

PRIMI & SECONDI

RAVIOLI 28
de pâte fraiche maison au safran, farcis au bar, chou-fleur, amandes, beurre blanc & caviar
poisson, lactose, fruits à coque

GNOCCHI DI RICOTTA 24
crème de courge, radicchio, noisette
gluten, lait, fruits à coque

PAPPARDELLE 26
de pâte fraiche maison, râgout de joue de boeuf confite, oignon aigre doux, .
gluten, oeuf, lactose,céleri

PIECE DE COCHON CONFITE 29
Créme de pomme de terre fumée, pomme rôtie, chou vert, sauce au Marsala
lactose, sulfite

POISSON DU MOMENT 32
snacké, déclinaison de topinambour, beurre blanc citronné
poisson, lactose, sulfite

DOLCI

TIRAMISÙ lactose, gluten, oeuf 10

POIRE, CHOCOLAT & MOSCATO 13
Poire pôchée au Moscato, sorbet poire, crémeux chocolat, crumble cacao
lactose, gluten, sulfite

MANDARINE, CHATAIGNE & VANILLE 13
Créme vanille, biscuit et créme chataigne, sorbet et suprême mandarine
lait, gluten, fruits à coque

AFFOGATO 7
glace vanille arrosée d'une liqueur noisette ou pistache au choix. **lactose**

CRÉMEUX GLACÉ AU LIMONCELLO 5
sulfite, lactose

Tous nos plats sont faits maison
Une carte des allergènes est à votre disposition
Certaines préparations peuvent être congelées sur place
Prix et service compris

ALLERGENES