

- Juillet 2024 -

Hors d'œuvre de poisson et de crustacés

SASHIMI DE THON MARINÉ AUX FRUITS DE LA PASSION, PASTÈQUE, CONCOMBRES ET RADIS

(1-4-6-9)

EURO 25,00

TARTARE D'OMBLE FUMÉ, MOUSSELINE DE BETTERAVE ET POMME VERTE

(1-4-7-12)

EURO 25,00

POULPE* TIÈDE CUIT AU PROSECCO, CRÈME DE POMME DE TERRE RATTE, OLIVES ET TOMATES

(7-9-12-14)

EURO 25,00

Hors d'œuvre Italiennes

JAMBON SAN DANIELE AVEC BURRATINA DES POUILLES ET FOCACCIA À L'OIGNON ROUGE

(1-7)

EURO 24,00

TERRINE DE FOIE DE CANARD MARINÉ AVEC MOSCATO, POIRE MOUTARDE,
FONDANT À L'OIGNON ROUGE ET PAIN BRIOCHES

(1-3-7-8-10-12)

EURO 24,00

POITRINE DE VEAU CUIE À BASSE TEMPÉRATURE DANS UNE SAUCE AU THON,
FEUILLES BALSAMIQUES MELÌ MELÒ

(1-4-7-9-12)

EURO 24,00

*Congelé

Service et taxes inclus