

Carta

Entrées (Antipasti)

Gratinée à l'oignon

ou velouté de légumes 12 €

Zuppa di cipolle gratinate o crema di verdure

Salade verte, tomates et mozzarella 13 €

Insalata di pomodori e mozzarella

Soupe de poisson et ses croûtons 13 €

Zuppa di pesce con crostini

*Salade de croustillant de chèvre au
jambon de pays grillé 18 €*

Insalata di formaggio di capra in crosta
croccante e prosciutto locale alla griglia

*Cassolette d'escargots, beurre d'aïl
6 escargots 11 €/12 escargots 18 €*

Piattino di lumache, burro all'aglio
6 lumache 11 €/12 lumache

Ravioles de langoustine

à la crème d'estragon 18 €

Ravioli di scampi alla crema di dragoncello

*Terrine de foie gras de canard maison
mi-cuit 18 €*

+ Verre de Sauternes 10 cl / 10 €

Pasticcio di foie gras d'anatra della casa (mezza
cottura)

+ bicchiere di Sauternes 10 cl / 10 €

Saumon mariné à l'aneth 18 €

Salmone marinato all'aneto

Viandes (Carne)

Croustillant de

confit de canard au miel 22 €

Confit d'anatra (anatra conservata nel grasso di
cottura) in crosta croccante al miele

Entrecôte sauce poivre 25 €

Costata in salsa al pepe

*Cassolette de rognons flambés au Cognac,
crème et Petits Paris 25 €*

Piattino di rognoni flambé al Cognac,
crema e champignon

*Filet de poulet aux girolles
et petits Paris 26 €*

Filetto di pollo con gallinacci e champignon

*Foie gras de canard poêlé
aux pommes et miel 28 €*

Verre de Sauternes 10 cl / 10 €

Foie gras d'anatra in padella con mele e miele
+ bicchiere di Sauternes 10 cl / 10 €

Poissons (Pesce)

Croustillant de saumon

à la crème de langoustine 24 €

Salmone in crosta croccante con crema di scampi

Filet de rouget rôti

à l'huile d'olive et basilic 26 €

Filetto di triglia arrosto all'olio d'oliva e basilico

Saint Jacques à la Provençale 28 €

Saint-Jacques alla Provenzale

Filet de bar rôti au beurre blanc 29 €

Filetto di branzino arrosto al burro bianco

suppl. contorno: 7 €

Prezzo netto

Desserts (Dolci)

Panna cotta et son coulis de fruits rouges 8,80 €
Panna cotta ai frutti di bosco

Nougat Glacé 11 €
Semifreddo al torrone

Tarte fine aux pommes 12 €
Torta di mele

Crêpe suzette 12 €
Crêpe suzette (con salsa all'arancia e liquore Curacao)

Assortiment de sorbets (3 boules) 12 €
Tris di sorbetti

Cheese cake 13 €

Crème brûlée 13 €
« Crème brûlée »

Moelleux au chocolat avec coulis d'orange et miel, glace vanille 13 €
(+5€ gâteau anniversaire)
Tortino soffice di cioccolato con coulis di arancia e miele, gelato alla vaniglia
(+5€ torta di compleanno)

Crêpe Gourmande (sauce chocolat, glace vanille) 13 €
Crêpe Gourmande (salsa di cioccolato, gelato alla vaniglia)

Croustillant de glace caramel et pruneaux avec de l'Armagnac 15 €
Gelato in crosta di caramello e prugne con Armagnac

Fromages (fromaggi) 12 €

Suppl. coulis, gelato, salsa di cioccolato: 3 €
Prezzo netto

Suggestions du chef

(Lo chef consiglia)

*Noix de Saint-Jacques poêlées,
crème de crustacés et petits légumes croquants 29 €*

Noce di Saint-Jacques in padella,
crema di scampi e verdure croccanti

Carré d'agneau à la fleur de thym 32 €

Carré d'agnello al timo

*½ Homard et gambas rôtis à la crème de homard,
tagliatelles de légumes et riz parfumés 39 €*

½ Astice e gamberoni arrosto alla crema di crostacei,
tagliatelle di verdure, soia e riso profumato

*Filet de boeuf et sa poêlée de girolles et cêpes,
Salpicons de foie gras 39 €*

Filetto di manzo e padellata di gallinacci e porcini, dadi di foie gras

Menu a 33,50 €

Antipasto + Piatto principale + Dolce

Antipasti

Velouté de légumes
Crema di verdure

o

Cassolette de 6 escargots, beurre d'aïl
Piattino di lumache, burro all'aglio
6 lumache

Piatto principale

Croustillant de confit de canard
Confit d'anatra (anatra conservata nel grasso di cottura) in crosta croccante al miele

o

Croustillant de saumon à la crème de langoustine
Salmone in crosta croccante con crema di scampi

Dolci

Fondant au chocolat crème anglaise
Chocolate cake with cream

o

Panna cotta et son coulis de fruits rouges
Panna cotta ai frutti di bosco

Prezzo netto