

Entrées

CALAMARETTI juste saisis, salade puntarelle et ail noir sur lit de stracciatella  (GF)	24.-
CEVICHE...	... de loup de mer au leche de tigre, grenades et endives (GF)	26.-
POTIRON...	... velouté, shiitakes grillés et vinaigrette de noisettes torréfiées  (GF)	19.-
FOIE GRAS...	... de canard maison cuit au torchon, croute de quinoa soufflée, compote de pommes et physalis (GF)	35.-

Pâtes&Risotti

RISOTTO...	... aux épinards, légèrement relevé au raifort, carpaccio de Noix de Saint-Jacques  GF	31.-
ORECCHIETTE...	... di « grano arso » sauté de veau minute, pesto de roquette et lamelles de Pecorino sarde	28.-
RAVIOLI à la courge et ricotta, fricassé de champignons de saison et vinaigre balsamique de Modena « 25 ans » 	31.-
SPAGHETTONI...	... émulsion d'huîtres, fondant de poireaux et effilochés de « Parpatana » de thon rouge confit 	36.-

Poissons

LOTTE au four, variation de carottes et sauce aux graines de moutarde au miel (GF)	42.-
CABILLAUD sauvage de la Mer du Nord, soupe d'orge perlée et petites sardines fumées, scarola sautée à l'ail	34.-

Viandes

VEAU...	... ris de veau croustillant, artichauts violets, cornes d'abondance jus au barolo et noix du Brésil (GF)	41.-
CHEVREUIL...	... noisette cuit rosée, gnocchi de topinambour et cacao, sauce poivrée corsée et cramberry en aigre-doux	49.-
BOEUF entrecôte Simmenthal rassis 6 semaines, potimarrons caramélisés et mousseline de noisettes (GF)	180gr. 42.- 250.gr. 55.-



ses plats

peuvent s'adapter aux
personnes végétariennes

GF = GLUTEN FREE