

ENTRÉES

Friture de gambas, goujonnettes de sole, poulpe pané et ses légumes	48 €
Langoustine poêlée au naturel, ragoût de coco et encornet persillé	60 €
Saumon fumé sur salade de lentille et pomme de terre aux herbes fraîches	25 €
Toasts de fourme chaud, tranches fines de San Danièle sur mesclun, haricots verts, émincé de choux et carottes	30 €
Médaille de foie gras de canard, salade croquante aux champignons des bois, pain de campagne	38 €
Carpaccio de daurade et petite brunoise de mangue au citron vert, huile d'olive vierge	40 €



POTAGES ET PÂTES

Soupe de légumes paysanne de saison	18 €
Velouté de courge aux raviolinis et quenelle de crème fouettée	22 €
Risotto aux cèpes, dés de courge et saucisse pérugine	35 €
Risotto de Saint-Jacques, langoustines, guanciaie parfumée et lentilles vertes	45 €
Tagliarini au homard bleu, coquillages et légumes verts, légèrement pimentés	48 €
Farfalle aux légumes méditerranéens, tomate cerise et olives	25 €
Ravioli farci au gorgonzola, julienne de speck et cerneaux de noix	30 €

POISSONS

Turbotin à la braise garni de polenta aux olives et oignon farci	60 €
Sole cuisinée selon votre choix	68 €
Loup grillé aux artichauts, tapenade et bâtonnets de semoule	60 €
Marmite de cabillaud aux haricots blancs, chorizo et choux brocoletti	35 €
Daurade cuite au four en marinière de palourdes et moules, pomme de terre braisée	60 €
Gambas sauvages rôties, châtaignes et champignons du moment en persillade	70 €



VIANDES

Côte de veau poêlée aux morilles, carottes fanes et pomme fondante, petit jus au vin jaune	50 €
Mignon de porc grémolata, purée de coco blanc, pancetta croustillante	35 €
Pot au feu de jarret de veau et ses légumes, sauce gribiche	40 €
Filet de bœuf du charolais grillé, échalote croustillante, éventail de pomme au cantal et fagot d haricots verts, sauce Bercy	55 €
Côte d'agneau panée noisette et parmesan, pomme frite, endive meunière et tomate farcie	45 €



FROMAGES

Plateau de fromages frais et affinés	14 €
--------------------------------------	------

STARTERS

Deep fried gambas, sole goujon, breaded octopus and vegetables	48 €
Pan-Fried langoustines, coco beans stew and squid with parsley and garlic	60 €
Smoked salmon on a lentil and potato salad with fresh herbs	25 €
Warm Fourme toasts, thinly sliced San Daniel ham on a bed of mesclun, green beans, shredded carrots and cabbage	30 €
Foie gras medallion, crispy salad with forest mushrooms, whole wheat bread	38 €
Sea bream Carpaccio and mango brunoise with lime and virgin olive oil	40 €



IN BETWEEN

Seasonal country vegetable soup	18 €
Pumpkin velouté with raviolini and a whipped cream quenelle	22 €
Porcini mushroom risotto, diced pumpkin and Perugia sausage	35 €
Scallop risotto, langoustines, fragrant guanciaie and green lentils	45 €
Blue lobster tagliarini, shellfish, green vegetables, lightly spicy	48 €
Vegetable farfalle with Mediterranean vegetables, cherry tomatoes and olives	25 €
Ravioli stuffed with Gorgonzola, speck julienne and walnuts	30 €

FROM THE SEA

Grilled young turbot served with polenta with olives and stuffed onion	60 €
Sole cooked to your liking	68 €
Sea bass with artichoke tapenade and semolina sticks	60 €
Cod stew with white beans, chorizo and brocoletti	35 €
Baked sea bream in a mussel and clam marinère, braised potato	60 €
Roasted wild gambas, chestnut and seasonal mushrooms with parley and garlic	70 €



MAIN COURSES

Veal chop with morel mushrooms, carrot tops and fondant potatoes, yellow wine jus	50 €
Pork filet mignon with gremolata, white bean purée, crispy pancetta	35 €
Veal shank “pot au feu” with vegetables, gribish sauce	40 €
Grilled Charolais beef filet, crispy shallot, potato and Cantal fan and green bean bundle Bercy sauce	55 €
Hazelnut and Parmesan breaded lamb chops, fried potatoes, meunière endive and stuffed tomato	45 €



CHEESES

Selection of fresh and mature cheeses	14 €
---------------------------------------	------

ANTIPASTI

Frittura di gamberoni, filetti di sogliola, polpo impanato e verdure	48 €
Scampi spadellati al naturale, ragù di fagioli coco e calamari	60 €
Salmone affumicato letto di lenticchie e patate alle erbe	25 €
Toast di formaggio caldo di Ambert, San Daniele tagliato sottile con insalatina da taglio, fagiolini, lamelle di cavolo e carote	30 €
Medaglioni di fegato d'anatra, insalata croccante con funghi, pane di campagna	38 €
Carpaccio d'orata e dadolata di mango al limone verde, olio extra vergine d'oliva	40 €



ZUPPE E PRIMI

Zuppa paesana con verdure di stagione	18 €
Vellutata di zucca con raviolini e chenelle di panna montata	22 €
Risotto ai porcini, dadolata di zucca e salsiccia Perugina	35 €
Risotto di capesante, scampi, guancia aromatizzato e lenticchie verdi	45 €
Tagliolini con astice Bretone, frutti di mare e verdura verde, leggermente piccante	48 €
Farfalle con verdure del Mediterraneo pomodori ciliegia e olive	25 €
Ravioli ripieni al gorgonzola, giuliana di speck e gherigli di noce	30 €

SECONDI DI PESCE

Rombo grigliato con contorno di polenta olive e cipolla ripiena	60 €
Sogliola preparata come desiderate	68 €
Spigola alla griglia carciofi con crema d'oliva e bastoncini di semola	60 €
Casseruola di nasello con fagioli bianchi, chorizo e broccoletti	35 €
Orata al forno con cozze e vongole alla marinara, patate brasate	60 €
Gamberoni rosolati, castagne e funghi di stagione prezzemolate	70 €



SECONDI DI CARNE

Lombata di vitello in casseruola con spugnole, carote stufate e patata fondente, ristretto di vino bianco	50 €
Filetto mignon di maiale, purea di fagioli coco bianchi, pancetta croccante	35 €
Bollito di stinco di vitello verdure, salsa gribiche	40 €
Filetto di bue charolais alla griglia, scalogno croccante, ventaglio di patate al Cantal fagottino di fagiolini, salsa Bercy	55 €
Costolette d'agnello impanate di nocciole e parmigiano, patate fritte lattuga belga alla mugnaia e pomodoro ripieno	45 €



FORMAGGI

Vassoio di formaggi freschi e stagionati	14 €
--	------

ЗАКУСКИ

Крупные креветки, жаренные во фритюре, ломтики морского языка, панированные осьминоги и овощи	48 €
Лангустин, жаренный в натуральном виде, рагу из кокоса и кальмара, приправленное резаной петрушкой	60 €
Копченый лосось на салате из чечевицы и картофеля со свежими травами	25 €
Тосты с горячим сыром фурум, тонкие ломтики ветчины Сан-Даниэле на смеси из разных сортов салата и ароматических трав, стручковая фасоль, тонкие ломтики капусты и моркови	30 €
Медальон из утиного фуа-гра, хрустящий салат с лесными грибами, деревенский хлеб	38 €
Карпаччо из дорады и маленькие кубики манго с лаймом, оливковое масло первого холодного отжима	40 €



СУПЫ И ПАСТА

Суп из сезонных деревенских овощей	18 €
Суп-пюре из тыквы с равиолини и взбитыми сливками	22 €
Ризотто с белыми грибами, кубиками тыквы и перуджинской сосиской	35 €
Ризотто с гребешками, лангустинами, ароматным гуанчиале и зеленой чечевицей	45 €
Таглиарини с синим омаром, моллюсками и свежими овощами, слегка приправленные перцем	48 €
Фарфалле со средиземноморскими овощами, томатами черри и оливками	25 €
Равиоли с горгондзоллой, жюльен из спека и очищенные ядра грецкого ореха	30 €

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Молодой тюрбо на углях с гарниром из поленты, оливок и фаршированного лука	60 €
Морской язык, приготовленный на ваш выбор	68 €
Сибас гриль с тапинадой из артишоков и палочками пшеничной крупки	60 €
Тушеная треска с белой фасолью, чоризо и капустой брокколетти	35 €
Дорада, печеная с моллюсками петушками и мидиями а-ля мариньер, картофель на углях	60 €
Жареные крупные дикие креветки, каштаны и сезонные грибы с приправой из петрушки	70 €



МЯСНЫЕ БЛЮДА

Жареная телячья отбивная со сморчками, морковь с ботвой и нежный картофель, соус с желтым вином	50 €
Тонкое филе свинины, гремолата, пюре белого кокоса, хрустящая панчетта	35 €
Тушеная телячья голяшка с овощами, уксусный соус с яичным желтком и травами	40 €
Филе шаролезской говядины гриль, хрустящий лук-шарлот, веер из картофеля с сыром канталь и стручковой фасолью, соус Берси	55 €
Ребрышки ягненка, панированные с лесным орехом и пармезаном, картофель фри, салатный цикорий мёньер и фаршированные томаты	45 €



СЫРА

Selection of fresh and mature cheeses	14 €
---------------------------------------	------