

ANTIPASTI

<i>Duo de magret de canard fumé et foie gras, salade « retour des vendanges » girolles à l'huile, pain de campagne toasté</i>	30 €
<i>Toasts de gaperon chaud, fines tranches de San Danièle sur mesclun</i>	28 €
<i>Tartare de cabillaud et lentilles au naturel, julienne de légumes, vinaigrette d'agrumes</i>	28 €
<i>Salade de fruits de mer et coquillages servis tiède, huile d'olive et citron</i>	42 €
<i>Beignets de gambas, goujonnettes de sole, encornets et légumes frits, guacamole</i>	36 €
<i>Langoustines servies crues, salade aux suprêmes d'oranges et fenouils</i>	48 €

PRIMI E ZUPPE

<i>Minestrone aux légumes de saison</i>	18 €
<i>Sauté de palourdes et moules, ail entier et tomates fraîches pimentées</i>	36 €
<i>Risotto aux fruits de mer légèrement tomate, langoustine rôtie</i>	42 €
<i>Risotto à la saucisse pérugine, dés de courge et lentilles vertes</i>	25 €
<i>Rigatoni frais, lotte et calamars, courgettes, cèpes et tomates cerise.</i>	33 €
<i>Gnocchi piémontais au Saint-Nectaire, Cantal et épinards</i>	25 €

SECONDI DI PESCE

<i>Loup grillé, parmentière de céleri et artichaut, châtaignes sautées</i>	72 €
<i>Daurade à l'aneth cuite au four, oignons et pomme de terre, aubergines sautées</i>	60 €
<i>Sole cuisinée meunière ou grillée</i>	72 €
<i>Filet de Saint Pierre pané, mousseline de courge, sauce tartare</i>	48 €
<i>Marmite de lotte et coquillages aux haricots blancs et brocoletti</i>	52 €

SECONDI DI CARNE

<i>Filet de bœuf sauté au poivre mignonette et flambé au whisky, fagotin de haricots verts, buisson de pommes frites</i>	52 €
<i>Côte de veau sautée aux champignons des bois, carottes fanes, pomme fondante, petit jus au vin jaune</i>	54 €
<i>Carré d'agneau rôti en chapelure de pain d'épices, légumes façon ratatouille et pommes de terre sautées</i>	44 €
<i>Magret de canard poêlé aux pommes reinette et miel d'acacia, riz rouge.</i>	42 €

FORMAGGI

<i>Plateau de fromages frais et affinés</i>	14 €
---	------