



Menu de PÂQUES 20 & 21 avril 2025

76 euro par personne

Amuse-bouche

Entrée

Foie gras maison mariné au Porto et au Cognac Rémi Martin sur sa gelée de Vin Santo accompagné de sa fine brioche

OU

Carpaccio bicolore de lotte et saumon assaisonné d'huile de menthe, accompagné d'oignons marinés au Campari et croûtons au thym et ail

Plat

Filet de bar en papillote accompagné de son ragoût de vongoles Veraci et moules, tomates cerise confites, olives Taggiasche et Cime di Rapa sautés

OU

Carré d'agneau en cuisson basse température et sa sauce au Primitivo di Manduria, artichauts croquants, pommes duchesse et salade de jeunes pousses

Dessert

Soupe anglaise