

Le menu de Noël ou à la carte

Entrée + Plat + Dessert .. 75 €

Menu enfant (-12 ans) offert pour 2 menus achetés

Entrées

- Pizzetta à la truffe noire .. 30
- Carpaccio de Saint-Jacques, râpé de poutargue, citron caviar .. 32
- Foie gras mi-cuit parfumé au Moscato, condiment figues .. 34
- Soupe de châtaigne, sot l'y laisse et trompette .. 28
- Vitello condiment truffe, roquette .. 32

Plats

- Risotto carnaroli bio aux truffes .. 34
- Filet de veau Rossini, pomme Anna et truffe .. 44
- Bar sauvage rôti, topinambour et truffe .. 46
- Suprême de volaille fermière, sauce morilles .. 36
- Coquille saint jacques dorées, champignons et butternut .. 44

Desserts et fromage

- Moliterno à la truffe .. 18
- Pavlova mangue & passion .. 20
- Palets de chocolat grand cru et gianduja .. 18
- Tiramisu au marrons confits .. 18
- Agrumes crus et sabayon limoncello .. 18

Menu enfant

Blanc de volaille rôti ou Pizzetta Margherita + 1 glace + 1 boisson .. 25€

Le menu de la Saint-Sylvestre ou à la carte

Entrée + Plat + Dessert .. 130€

Une coupe de champagne & amuse-bouche

Entrées

Carpaccio de crevette, caviar osciètre, râpé de cédrat .. 40

Pizzetta à la truffe noire .. 38

Battuta de bar sauvage, huile d'olive et truffe .. 40

Foie gras mi-cuit parfumé au moscato, condiment figues .. 38

Ravioles de homard et straciatella, bisque légère .. 42

Plats

Risotto carnaroli bio champignons et truffe .. 42

Filet de veau Rossini, pomme Anna et truffe .. 48

Bar sauvage rôti, topinambour et truffe .. 52

Suprême de volaille fermière, sauce Albufera .. 44

Coquille saint jacques dorées, brocoletti et caviar .. 50

Desserts et fromage

Moliterno à la truffe .. 20

Pavlova mangue & passion .. 20

Palets de chocolat grand cru et gianduja .. 20

Tiramisu au marrons confits .. 20

Agrumes cru et confits, sorbet citron .. 20

Menu enfant

Blanc de volaille rôti ou Pizzetta Margherita + 1 glace + 1 boisson .. 30€