

Carte Menu « hiver »
Une entrée et un plat 32,00€
Une entrée, un plat et un dessert 39,00€

Entrées

- Carpaccio de bœuf et ses champignons de Paris, huile d'olive, copeaux de parmesan, roquette, grissini maison au sel de guérande.
- Terrine de foie gras maison, Rotolo aux pommes, poires et abricots, confit d'oignons rouges.
- Les 6 huîtres creuses en deux façons : froides, pain gris beurré et vinaigre aux échalotes ou chaudes, émincé de poireaux et sauce citronnée.
- Raviolis de radis noirs, saumon gravlax, chou-fleur et crème épaisse d'Isigny.
- Carpaccio de magret de canard et tartufata, huile d'olive extra vierge, éclats d'amandes grillées et jeunes pousses.
- Les classiques fondus au parmesan maison et salade de roquette.
- Croustillants de scampis aux tomates confites sur un mesclun de salade et d'herbes fraîches de saison. + 4,50 €

Pâtes

- Poêlée de spaghetti aux scampis, champignons et fondue de tomates à la ciboulette.
- Risotto Carnaroli aux Funghi Porcini, persil plat et Guanciale.
- Papardelles au Battuto.
- Rigatoni carbonara à la pancetta façon Robertissimo.
- Lasagne aux aubergines, poivrons de couleur, jambon de Parme et basilic, gratinée au Grana Padano.

Plats

- Entrecôte de bœuf selon arrivage servie en tagliata, roquette au balsamique et ses deux pâtes pesto et arrabiata. + 6,00 €
- Involtini de collier de veau, jambon de Parme, gros légumes et pointe d'ail, tagliatelles au beurre.
- Croustillants de biche aux fruits secs, sauce au poivre noir, choux de Bruxelles, pomme duchesse.
- Escalope de ris de veau de cœur, pleurotes et gros de Paris rôtis, mousseline à la truffe, purée fourchette. + 5,00 €
- Filet de bar sur une purée de céleri rave, Cima di Rapa et Romanesco.
- Dos de cabillaud rôti au beurre blanc, ciboulette, légumes croquants et accompagnement au choix.

Desserts

- Assiette de fromages " italiens " au meilleur du jour. +2,00€
- Café gourmand.
- Moelleux au chocolat cuit minute, crème anglaise, glace à la menthe.
- Sabayon au " Muscat Rivesaltes " en chaud-froid.
- Tartelette aux pommes Jonagold et frangipane glace caramel.
- Crème brûlée parfumée à la vanille et cassonade blonde.
- La dame blanche et sa tuile croustillante.
- Classique tiramisu et crème légère à l'Amaretto « Disaronno ».
- Cramique perdu à la crème pâtissière au rhum brun et glace spéculoos.