

*Plats / Main course / Secondi-Fait-maison* 

*Les Crustacés de Méditerranée*

*Langouste / Spiny Lobster / Astice* 22,50€ les 100gr

*Homard / Lobster / Aragosta* 16,00€ les 100gr

Garniture au choix / with garnish on choice / a scelta :

*Panna Cotta de légumes, crème d'échalote, pommes de terre safranées, sauce vierge*

*Panna Cotta vegetables, shallot cream, potatoes with saffron, tomatoes and olive oil sauce*

*Panna Cotta di verdure, crema di scalogno, patate allo zafferano e salsa*

Ou

*Pâtes linguini, bisque de crabes verts*

*Linguini pasta, green crab bisque / Pasta linguini, bisque di granchio verde*

*Côté Terre*

*Filet de Bœuf maturé, déstructuré façon lasagne, chutney de tomates,*

*tombée de pleurotes et parmesan affiné, sauce marchand de vin*

*Beef filet, fresh lasagne sheets, tomato chutney, Oyster mushrooms and Parmesan cheese, wine sauce*

*Filetto di manzo, pasta sfoglia, chutney di pomodorini, funghi Pleurotus e parmigiano, salsa al vino*

29,00 €

*Carré de Porcelet détalonné, braisé en cocotte, tian de légumes bayaldi,*

*jus de cochon infusé à la verveine*

*Rack of pork undercut & braised in a slow cooker, tian of local vegetables, verbena infusion pork juice*

*Brasato di lombata de maiale in casseruola, tian de verdure, succo di maiale infuso alla verbena*

31,00 €

*Côté Mer*

*Filet de Bar, tombée de poireaux, confiture d'échalote*

*Sea Bass filet, leek, shallot jam*

*Filetto di spigola, porri, marmellata di scalogno*

27,50 €

*Le turbot meunière, crème d'artichaut violet, sponge cake, jus iodé à l'encre de poulpe*

*Turbot fish, purple artichoke cream, sponge cake, iodized juice of octopus ink*

*Rombo, crema di carciofi viola, sponge cake (pan di Spagna), succo iodato con nero di seppia*

30,00 €

Viande bovine Bavière premium origine Allemagne

Les prix sont exprimés en Euros, toutes taxes et service compris

Prices in Euros, all taxes & services included