

Entrées / Starters / Prima - Fait-maison 

*Tartare minute de crevettes sauvages,
dentelle de fenouil et caviar de saumon*

*Wild shrimp fishing tartare served with fennel and Salmon caviar
Tartare di Gamberi della pesca selvatici, finocchio e Caviale di Salmone*

17,00 €

*Carpaccio de Lotte,
mousseline à l'huile d'olive vierge, parmesan affiné*

*Monkfish carpaccio, extra virgin olive oil mousseline, Parmesan cheese
Carpaccio di coda di rospo, olio d'oliva extra vergine, parmigiano reggiano*

18,50 €

*Le thon rouge et l'avocat en association, blinis à la farine de châtaigne,
essence de tomates*

*Bluefin Tuna and avocado in association, blinis of chestnut farina, light tomato infusion sense
Il tonno rosso e e avocado in associazione, blinis farine di castagne, essenza di pomodoro*

19,00 €

*Le marbré impérial Foie Gras, poires et châtaignes,
sorbet huile d'olive extra vierge maison*

*Imperial marble with Foie Gras, pears and chestnuts, homemade extra virgin olive oil sorbet
Composizione marmorizzato di Foie Gras, pera e castagna, sorbetto fatto casa ai olio extravergine di oliva*

21,00 €

Les prix sont exprimés en Euros, toutes taxes et service compris
Prices in Euros, all taxes & services included