

SEMAINE DU 16/12 AU 19/12

# MENU DU MIDI

ENTREE/PLAT/DESSERT : 25€

ENTREE/PLAT : 20€

PLAT SEUL : 19€

DESSERTS : 5€

## ANTIPASTI

### **Tonno affumicato e crema di salicornia**

Thon de Méditerranée fumé, crème de salicorne à la bergamote

### **Focaccia, radicchio rosa e gorgonzola**

Tranche de focaccia garnie de chicorée rose de Trévise, crème gorgonzola et noisettes

## PLATS

### **Penne spinaci e salsiccia**

Penne à la crème d'épinards, chair à saucisse de Toulouse et parmesan

### **Linguine gamberi e limone**

Linguine aux crevettes sauvages, bisque citronnée

### **Fusilli con crema di funghi e ricotta salata**

Fusilli à la crème de champignons portobello et pecorino romano

## DESSERTS

### **Torta caprese**

Moelleux au chocolat et amandes, coulis butternut mandarines siciliennes

### **Panettone al limoncello**

Panettone au limoncello tiède, chantilly mascarpone pistache



*Liste des allergènes sur demande*



**SEMAINE DU 16/12 AU 19/12**

# **MENU DU MIDI**

**ENTREE/PLAT/DESSERT : 25€**

**ENTREE/PLAT : 20€**

**PLAT SEUL : 19€**

**DESSERTS : 5€**

## **ANTIPASTI**

### **Tonno affumicato e crema di salicornia**

Thon de Méditerranée fumé, crème de salicorne à la bergamote

### **Focaccia, radicchio rosa e gorgonzola**

Tranche de focaccia garnie de chicorée rose de Trévise, crème gorgonzola et noisettes

## **PLATS**

### **Penne spinaci e salsiccia**

Penne à la crème d'épinards, chair à saucisse de Toulouse et parmesan

### **Linguine gamberi e limone**

Linguine aux crevettes sauvages, bisque citronnée

### **Fusilli con crema di funghi e ricotta salata**

Fusilli à la crème de champignons portobello et pecorino romano

## **DESSERTS**

### **Torta caprese**

Moelleux au chocolat et amandes, coulis butternut mandarines siciliennes

### **Panettone al limoncello**

Panettone au limoncello tiède, chantilly mascarpone pistache



*Liste des allergènes sur demande*

