

M E N U

PRIMO	EURO
- Ostriche ⁽¹⁴⁾ (Fine de Claire - Normandia) - da settembre ad aprile	4,00/una
- Cozze ⁽¹⁴⁾ (Bouchot - Bretagne) con patate fritte fresche ⁽⁵⁾ - da luglio a dicembre)	16,00
- Lumache alla Bourguignonne (con burro ⁽⁷⁾ , aglio e prezzemolo): 1/2 dozzina - 1 dozzina	9,00-18,00
- Foie gras di anatra (fatto in casa)	15,00
- Terrine Maison (suino, fegatini di pollo, panna ⁽⁷⁾ , armagnac)	12,00
- Zuppa di cipolla gratinata ⁽¹⁾⁽⁷⁾ (da settembre a maggio)	9,00
- Insalata: Nizzarda/Chèvre chaud ⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾	11,00
- Quiche (torte salate)	9,00
• Lorraine (pancetta affumicata e Emmental) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	
• Spinaci*, formaggio di capra, semi di girasole ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	
- Soufflé al formaggio ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ (richiede 20 minuti di cottura)	14,00
- Vol au vent con capesante* e gamberi* ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	15,00
SECONDO	
- Fonduta di carne alla bourguignonne (per due persone) con patate fritte fresche e salse fatte in casa ⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾	40,00
- Raclette ⁽⁷⁾ (da ottobre a maggio) - Formaggio e affettati Per 2 persone – Su prenotazione 2 giorni prima	48,00
- Steak alla tartara ⁽³⁾⁽⁵⁾⁽¹⁰⁾ (battuta al coltello di filetto di manzo) con patate fritte fresche	20,00
- Petto di anatra (sfumato al miele e marsala) con purée di sedano rapa ⁽⁷⁾⁽⁹⁾	20,00
- Filetto al pepe con patate fritte fresche ⁽⁵⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾	21,00
- Tournedos Rossini (filetto di manzo, fondo bruno di manzo con brioche, foie gras e tartufo) accompagnato da patate fritte fresche e funghi* ⁽¹⁾⁽⁵⁾	29,00
TRIS DI FORMAGGI FRANCESI ⁽⁷⁾⁽⁸⁾	12,00
DESSERT ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾	6,00
CAFFE'	2,00

(*) prodotto congelato o surgelato all'origine