

SEMAINE DU 6/01 AU 9/01

MENU DU MIDI

ENTREE/PLAT/DESSERT : 25€

ENTREE/PLAT : 20€

PLAT SEUL : 19€

DESSERTS : 5€

ANTIPASTI

Pollo con crema allo zafferano e lardo di Colonnata

Cassiolette de poulet fermier au safran et lard de Colonnata

Vellutata di funghi e pecorino

Velouté de champignons au pecorino romano

PLATS

Penne spinaci e salsiccia

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

Linguine orata e limone

Linguine à la daurade royale, citron et pointe d'ail confit

Orecchiette al pesto di pistacchi e gorgonzola

Orecchiette au pesto de pistache et gorgonzola

DESSERTS

Mousse al cioccolato, timo e nocciole

Mousse au chocolat à l'huile d'olive, thym et noisettes du Piémont

Torta alle mandorle e pere

Moelleux aux amandes, poires pochées à la fleur d'oranger et chantilly mascarpone



Liste des allergènes sur demande



SEMAINE DU 6/01 AU 9/01

MENU DU MIDI

ENTREE/PLAT/DESSERT : 25€

ENTREE/PLAT : 20€

PLAT SEUL : 19€

DESSERTS : 5€

ANTIPASTI

Pollo con crema allo zafferano e lardo di Colonnata

Cassiolette de poulet fermier au safran et lard de Colonnata

Vellutata di funghi e pecorino

Velouté de champignons au pecorino romano

PLATS

Penne spinaci e salsiccia

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

Linguine orata e limone

Linguine à la daurade royale, citron et pointe d'ail confit

Orecchiette al pesto di pistacchi e gorgonzola

Orecchiette au pesto de pistache et gorgonzola

DESSERTS

Mousse al cioccolato, timo e nocciole

Mousse au chocolat à l'huile d'olive, thym et noisettes du Piémont

Torta alle mandorle e pere

Moelleux aux amandes, poires pochées à la fleur d'oranger et chantilly mascarpone



Liste des allergènes sur demande

