

M E N U

PRIMO	EURO
- Ostriche ⁽¹⁴⁾ (Fine de Claire – Normandie) 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 ai due salmone: Con filetti di salmone* e salmone affumicato, formaggio fresco ⁽⁷⁾ , capesante* (2) , erbe aromatiche	13,00
- Vellutata di pomodoro Con basilico, panna acida ⁽⁷⁾ , scalogno e crostini ⁽¹⁾	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
- Gratinato di capesante* e gamberi* ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	14,00
- Tartare di avocado Con mousse di tonno ⁽⁷⁾ e gamberone*(2) grigliato	12,00
SECONDO	
- 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