

MENU CARTE ... 38€

ENTRÉES ... 10,00€

Croustille de ricotta

Feuilles de cresson & sauge à l'huile de citron, praliné de pignons grillés

Risotto onctueux au safran

Bulots au romarin & pulpe d'aubergine, lard d'Arnad

Mortadelle & courgette

Jaune d'œuf confit au balsamique, huile de basilic & épices grillées

PLATS ... 27,00€

Quasi de veau rôti

Polenta tendre tomate & Scamorza, saucisse piquante, jus au thym citron

Cabillaud poché au jus de persil

Servi tiède, gnocchi à l'encre & condiment au Campari, olives noires-orange

Palourdes cuites au vin jaune

Haricots coco de Paimpol & roquette concassée au beurre d'herbes, poivrons

DESSERTS ... 9,00€

Fromages affinés par la Ferme Ste Cécile (fromagerie à la Garenne Colombes)

Baba au Limoncello

Sésame noir & brun, chantilly à la citronnelle

Tartelette craquante

Café & noix, badiane, mousseux stracciatella

Minestrone de prunes

Jus au thé & amaretto, « crema di patate » à la vanille