

Menu du 15 Octobre 2020



## LA CARTE

### Entrées

- Pane e Mortadella, pain toasté au beurre salé, anchois, gorgonzola, choux kale 17
- Risotto Acquarello aux champignons, raisins, guanciaie, pecorino, noisettes 15
- Encornets grillés, sauce chimichouri, garniture autour des céleris, chorizo, aïoli 19

### Plats

- Cabillaud, butternut, châtaignes, beurre blanc sauge, condiment fumé 30
- Cannette marinée au Saté, maïs/miso, champignons, oignons nouveaux 27
- Échine de porc Duroc panée, sarrasin, mayonnaise pomme de terre, sauce curry jaune, palourdes et légumes 29

### Fromages

- Gouda fermier à la truffe 10
- Planche de fromages affinés 12

### Desserts

- Tartelette aux coings, mousseline au laurier, sauce caramel, glace vanille 10
- Semifreddo figues de Solières, salade de figues-raisin-campari, crumble aux noix 10
- Castagnaccio, crème de marrons, glace noisettes, orange, ricotta 11

Chef Mathia Di Gino  
Sommelière Carla Cavalli

*Prix nets en euros, service compris  
Allergènes, nous consulter*

Menu October 15th 2020



## LA CARTE

### Starters

- Pane e Mortadella, Salted butter toasted bread, anchovies, gorgonzola, kale 17
- Risotto Acquarello Mushrooms, raisins, guanciaie, pecorino, Hazelnut 15
- Grilled Squid, chimichouri sauce, celeri, chorizo, aioli 19

### Main Courses

- Codfish, butternut, chestnut, sage white butter sauce, smoked condiment 30
- Saté marinated duck filet, com/miso, mushrooms, oignons nouveaux 27
- Duroc Porc echinacea deep fried, sarrasin, potato mayonnaise, yellow curry sauce, clams et vegies 29

### Cheeses

- Farmed Gouda with black truffle 10
- Cheeses platers 12

### Desserts

- Quince tartlet, laurel mousseline, caramel sauce, vanilla ice cream 10
- Semifreddo Soliées Figs, figs-raisin-campari salad, walnut crumble 10
- Castagnaccio, chestnut cream, hazelnut ice cream, orange, ricotta 11

Chef Mathia Di Gino  
Sommelière Carla Cavalli

*Prix nets en euros, service compris  
Allergènes, nous consulter*