

Menu du 15 Octobre 2020



Menu Déjeuner 32€

(les 2 entrées, 1 plat, fromage ou dessert)

Menu 28€

(1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

Petit Menu 22€

(1 entrée, 1 plat ou 1 plat, fromage ou dessert)

Entrées

Bouillon Shii-take, radis noire, chorizo, parmesan, noisette

ou

Pane Mortadella, gorgonzola, choux kale, anchois

Plats

Merlu, céleri, poire, gingembre, aioli, sauce kumbava

ou

Échine de cochon Duroc panée et frite, petit légumes, sarrasin sauce curry

Desserts

Fromages affinés

ou

Castagnaccio, crème de marrons, ricotta, cassis et orange

Chef Mathia Di Gino
Sommelière Carla Cavalli

Prix nets, service compris
Allergènes, nous consulter

Menu Octobre 15th 2020



Lunch menu 32€

(both starters, 1 main, cheese or dessert)

Menu 28€

(1 starter, 1 main, cheese or dessert)

Small Menu 22€

(1 starter, 1 main or 1 main, cheese or dessert)

Starters

Shii-take broth, black raddish, chorizo, parmesan, hazelnut
or

Pane Mortadella, gorgonzola, kale, anchovies

Main courses

Hake, céleri, pear, ginger, aioli, sauce kumbava
or

Duroc pork echinaceadeep fried, veggies, sarrasin curry sauce

Desserts

Cheeses plate

ou

Castagnaccio, chestnuts cream, ricotta, blackcurrant and orange

Chef Mathia Di Gino
Sommelière Carla Cavalli

Net prices, service included
Allergies, please ask