



Menu midi - Table d'hôte

Entrées

Caccuicco (soupe de poisson, tomate, sauge, piment) et focaccia maison
Caccuicco (fish soup with tomatoes, sage and pepper) and homemade focaccia

Carpaccio de bœuf, parmesan, huile d'olive, citron
Beef carpaccio, parmesan, olive oil, lemon

Salade César de choux de Bruxelles frits
Fried Brussels Sprouts Caesar salad

Bruschetta au pesto de rapini, ail et prosciutto
Rapini pesto, garlic and prosciutto bruschetta



Plats

Omble chevalier, polenta crémeuse, rapini, ail noir **32**
Arctic char, creamy polenta, rapini, black garlic

Tagliatelle, sauce ragû de bœuf et canard **32**
Tagliatelle, beef and duck ragu

Polpetti, choux de Bruxelles, champignons **30**
Polpetti, Brussels sprouts, mushrooms

Cavatelli, crème de parmesan, pesto de sauge et arugula, noixettes **32**
Cavatelli, parmesan cream, sage and arugula pesto, hazelnuts

En Extra

Olives aux épices maison **6**
homemade spiced olives

Focaccia maison **3**
Homemade focaccia

Desserts

Gâteau au citron **9**

Panna cotta, coulis au vin chaud **7**
Mulled wine coulis, panna cotta



Café et Thé

Cappucino/Latte **4**

Allongé **3.5**

Espresso **3**

Menthe, Earl Grey, Vert, Camomille **3**