

IMPASTO

FOCACCIA - 3 -
huile d'olive

OLIVE MARINATE - 5 -

•

OSTRICHE - 18(6) \ 34(12)-
huîtres

POLPO - 19 -
pieuvre, topinambours, bette a carde

INSALATA STAGIONALE - 15 -
courges, fromage ricotta maison, pesto de pistaches

AFFETTATI MISTI - 18 -
charcuteries maison

CROSTONE - 15 -
lardo fresca, pommes, endives, pacanes

SANGUINACCIO - 19 -
boudin noir, canneberges, céleri-rave, lentilles, sauce marsala

RAPA FERMENTATO - 14 -
navets fermentés, mosto cotto, parmigiano reggiano

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -
carottes rôties au café & miel, herbes fraîches

•

PAPPARDELLE - 28 -
canard braisé (Canard du village), noix de grenobles, parmigiano reggiano

GNOCCHI RICOTTA- 22 -
sauce tomate & basilic, parmigiano reggiano

SOPRESSINI - 27 -
champignons sauvages, tomates, fromage pecorino romano

SPAGHETTONI CACIO E PEPE - 24 -
fromage pecorino pepato, poivre noir

TORTELLI - 27 -
courage, ricotta, noisettes, fromage canestrato

•

PESCE - 36 -
omble de Gaspé , pois roveja, salsa de courgettes, pistaches & persil

PORCHETTA DEL NONNO (Ferme St-Canut)- 34 -
porcelet Gaspard, rapini, mostarda

•

MENU DÉGUSTATION POUR LA TABLE
4 services a partager
- 70 \ pers. -

IMPASTO

FOCACCIA - 3 -
olive oil

OLIVE MARINATE - 5 -

•

OSTRICHE - 18(6) \ 34(12) -
oysters

POLPO - 19 -
octopus, jerusalem artichokes, swisschard

INSALATA STAGIONALE - 15 -
squashes, homemade ricotta, pistachios pesto

AFFETTATI MISTI - 18 -
homemade charcuteries

CROSTONE - 15 -
lardo fresca, apples, endives, pecans

SANGUINACCIO - 19 -
blood sausage, cranberries, celery root, lentilles, marsala sauce

RAPA FERMENTATO - 15 -
fermented turnips, mosto cotto, parmigiano reggiano

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -
coffe & honey glazed carrots, fresh herbs

•

PAPPARDELLE - 28 -
braised duck (Canard du village), walnuts, parmigiano reggiano

RICOTTA GNOCCHI - 22 -
tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

SOPRESSINI - 27 -
wild mushrooms, tomatoes, pecorino romano cheese

SPAGHETTONI CACIO E PEPE - 24 -
pecorino pepato cheese, black pepper

TORTELLI - 27 -
squash, ricotta, hazelnuts, canestrato cheese

•

PESCE - 36 -
Gaspé char , roveja peas, salsa zucchini, pistachios & parsley

PORCHETTA DEL NONNO (St-Canut Farm)- 34 -
Gaspé suckling pig, rapini, mostarda

•

TASTING MENU FOR THE TABLE
4 courses to share
- 70 \ pers. -