

IMPASTO

FOCACCIA - 5 -
Pain focaccia, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 7 -
Olives marinées

.

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -
Mozzarella di bufala QC, purée de kaki, kaki grillé, basilic, menthe, noix de Grenoble

BATTUTO DI MANZO - 22 -
Tartare de boeuf ferme Macallen, yogourt fumé, purée d'olives & anchois, légumes marinés

"MELANZANE ALLA PARMIGIANA" - 17 -
Tartelette, purée d'aubergines & parmigiano reggiano, compote de tomates, croûton

PORRI E TARTUFO - 24 -
Terrine de poireaux, truffe noire, panais, herbes

ANTIPASTO MISTO - 19 -
3 Charcuteries maison, 1 fromage, condiments

.

GNOCCHI DI RICOTTA - 24 -
Sauce tomate & basilic, parmigiano reggiano

GARGANELLI RAGU DI MANZO - 36 -
Ragu de boeuf ferme Macallen, parmigiano reggiano

LINGUINE CON MERLUZZO - 27 -
Morue, anchois, câpres, ail, persil, chili

TORTELLI - 32 -
Champignons, sauce demi-glace légumes, noisettes, parmigiano reggiano

.

SPIGOLA - 30 -
Doré, salade de frisée & pommes, panais, bouillon tomate verte & céleri

MAIALE E POLPO - 36 -
Duo de pieuvre & échine de porc, topinambours, marrons, canneberges, romarin

.

MENU POUR LA TABLE
4 Services à partager
- 80 \ pers. -

IMPASTO

FOCACCIA - 5 -
Focaccia bread, olive oil

OLIVE MARINATE - 7 -
Marinated olives

.

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -
QC Mozzarella di bufala, persimmon puree, grilled persimmon, basil, mint, walnuts

BATTUTO DI MANZO - 22 -
Beef tartar Macallen farm, smoked yogurt, olive & anchovy puree, preserved vegetables

"MELANZANE ALLA PARMIGIANA" - 17 -
Tartlet, eggplant & parmigiano reggiano puree, tomato compote, crouton

PORRI E TARTUFO - 24 -
Leek terrine, black truffle, parsnip, herbs

ANTIPASTO MISTO - 19 -
3 Homemade charcuteries, 1 cheese, condiments

.

GNOCCHI DI RICOTTA - 24 -
Tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

GARGANELLI RAGU DI MANZO - 36 -
Beef ragu Macallen farm, parmigiano reggiano

LINGUINE CON MERLUZZO - 27 -
Cod, anchovies, capers, garlic, parsley, chili peppers

TORTELLI - 32 -
Mushrooms, vegetables demi-glace sauce, hazelnuts, parmigiano reggiano

.

SPIGOLA - 30 -
Walleye, frisee & apples salad, parsnip, green tomato & celery broth

MAIALE E POLPO - 36 -
Octopus & pork shoulder duo, sunchokes, chestnuts, cranberries, rosemary

.

MENU FOR THE TABLE
4 Courses to share
- 80 \ pers. -