

LE MENU DE MIDI



ARTICHAUTS À LA RICOTTA

purée d'aubergines / copeaux de vieux parmesan /
jeunes pousses / gremolata 

ASPERGES VERTES RÔTIES À LA MENTHE FRAÎCHE

chèvre frais des paccots / jeunes pousses /
fleur de sel et poivre mignonette / crème de
balsamique et huile d'ail

CARPACCIO DE BOEUF À LA VIETNAMIENNE

salade d'herbe / coriandre / menthe / mizuna /
radis croquant / cacahuètes / sauce aigre douce

--

DOS DE MAIGRE D'ÉLEVAGE CORSE RÔTI

fregola sarda / marinière de moules /
salicornes / jus iodé

RAVIOLIS À LA BROUSSE DE CHEZ MAURO

pesto à l'ail des ours et jeunes épinards /
parmesan râpé et poivre cinq baies

LE PARMENTIER

paleron de boeuf confit lentement aux
aromates et tomates pelati / gratiné au parme-
san / bol de salade et crudités

--

TARTE AU CITRON VERT

brisures de meringue / glace vanille

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR TROPILIA

chantilly mascarpone

--

MENU TROIS PLATS

entrée / plat / dessert

39

FORFAIT BOISSON (EN OPTION, P.PERS)

eaux à volonté / 1 café ou thé / 3 verres de vin
(blanc, pétillant ou rouge) ou bière pression
autres boissons à la carte, en supplément

25