

2025

MENU DE NOËL

FOIE GRAS DE CANARD
condiment fruits secs

CREVETTE RIVIERA
jus d'un braisage de seiche

CHAPON
gnocchi de pomme de terre / morille / jambon / côtes de sucrine
vrai jus

BRIE DE MEAUX / TARTUFATA

DÔME MARRON / MARRON CONFIT / AGRUME

Prix par personne :
68 € sans le fromage
74 € avec le fromage

MENU NOUVEL AN

PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS / TRUFFE
fine gelée

DAURADE ROYALE / FRUITS DE MER / SUC DE HOMARD
Moule, supion, cébette, côte de salade, citron confit, pâte abissini

CANETTE FROTTÉE AUX ÉPICES PILÉES
Sauce Dolce-Forte / fruits et légumes de saison

FROMAGES D'ITALIE / CONDIMENT FRUITS

CHOCOLAT FONDANT / PRALINÉ CROUSTILLANT
Sauce noisette

Prix par personne :
68 € sans le fromage
74 € avec le fromage

* TARIFS À EMPORTER * Les prix s'entendent en TTC, service non inclus, hors boissons

À LA CARTE

POUR VOTRE APÉRITIF

FOCACCIA ROSSA – STRACCIATELLA / TOMATE / PARMESAN	8,50€
FOCACCIA VERDIANA – ARTICHAUT / TAPENADE / PESTO ALLA GENOVESE / PARMESAN	8,50€
FOCACCIA ALBA – STRACCIATELLA / PARMESAN / TARTUFATA	11,50€
TORTA DE LA NONNA – MORTADELLE / GORGONZOLA / PARMESAN	6€
GOUGÈRES AU COMTÉ (~15g la pièce)	49 €/ KG
OLIVE PANÉE (~27g la pièce) FARCIE AVEC MÉLANGE DE CHARCUTERIE & FROMAGE	1,60€/ U.
PANZEROTTINI – PETIT CHAUSSON DE PÂTE FARCIE TOMATE / MOZZARELLA / BASILIC	2,50€/ U.
PICHADE DE MAMIE JOSETTE – TOMATE / OIGNON / AIL / OLIVE NOIRE TAGGIASCA	6,50€
FEUILLETÉ D'ESCARGOT À LA PROVENÇALE	2,50€/ U.

ANTIPASTI / ENTRÉE

PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS / TRUFFE / FINE GELÉE	22€
TERRINE D'HIVER / CONDIMENT TARTUFATA	16€
CREVETTE / LEGUMES CROQUANTS EN MARINADE / JUS TRUFFÉ	18€
FOIE GRAS DE CANARD / CHUTNEY DE FRUITS SECS / FINE GELÉE	22€

PÂTE / RISOTTO

RAVIOLI DE FOIE GRAS EN CAPPUCCINO / CHAMPIGNON / TRUFFE D'HIVER	29€
RAVIOLI DE FOIE GRAS CUIT DANS UN BOUILLON DE CANARD (sans garniture)	24€
RISOTTO À LA PIÉMONTAISE / TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM	34€
RISOTTO À LA MILANAISE / GARNITURE ET JUS D'UN OSSO BUCCO	24€
FREGOLA SARDE AUX FRUITS DE MER / SUC DE HOMARD	28€

POISSON

COQUILLE SAINT-JACQUES / POIREAUX / POMME DE TERRE / TRUFFE	29€
CREVETTE RIVIERA / JUS D'UN BRAISAGE DE SEICHE	24€
DAURADE ROYALE / FRUITS DE MER / SUC DE HOMARD	29€
1/2 HOMARD / GROSSE PÂTE / VONGOLE / JUS DE LA PRESSE	

*COMMANDER MIN. 72H AVANT *~ PRIX SELON COURS

VIANDES

CHAPON / GNOCCHI / MORILLE / JAMBON / CÔTES DE SUCRINE / VRAI JUS	28€
CANETTE FROTTÉE AUX ÉPICES PILÉES / SAUCE DOLCE E FORTE / FRUITS & LÉGUMES	26€
TOURNEDOS ROSSINI (FOIE GRAS / TRUFFE) * COMMANDER MIN. 72H AVANT *	38€

APÉRITIFS & VINS

À L'APÉRITIF

PROSECCO BOLLA SUPERIORE ~BRUT . BOLLA	19€
BELLINI . MAISON CIPRIANI VENISE	21€

AVEC LE FOIE GRAS & DESSERT

PASSITO DI PANTELLERIA . CANTINA PELLEGRINO ~LIQUEUREUX (50CL)	28€
PINOT GRIGIO	~INFORMATIONS SUR DEMANDE

AVEC LE CHAPON

LA SEGRETA . PLANETA (2022) ~VIN ROUGE DE SICILE	18€
--	-----

AVEC LA CANETTE

BARBERA D'ASTI SUPERIORE . DOMAINE RINALDI (2021) ~VIN ROUGE	31€
--	-----

AVEC LA DAURADE ROYALE

RAPITALA DOC GRAND CRU CHARDONNAY CONTE HUGUES ~VIN BLANC	40€
BANDOL AOC MOULIN DES COSTES . DOMAINE BUNAN (2024) ~VIN BLANC	24€

AVEC LE DESSERT CHOCOLAT

VIN D'ORANGE ARTISANAL – SECRET D'ORANGE	28€
--	-----

& POUR QUE LA FÊTE CONTINUE	LES LIQUEURS ARTISANALES MAMMA ANDREA –À DÉGUSTER GLACÉES	22€
	Liquore di Natale, Mandarine, Clementine, Aux Herbes	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé