

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.
PICHADÉ 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

### AVEC LE FOIE GRAS & DESSERT

### AVEC LE CHAPON

### AVEC LA CANETTE

### AVEC LA DAURADE ROYALE

### AVEC LE DESSERT CHOCOLAT

### & POUR QUE LA FÊTE CONTINUE

## NOS COUPS DE COEUR

### POUR ACCOMPAGNER VOS MENUS DE FÊTES !

PROSECCO BOLLA SUPERIORE -BRUT . BOLLA	19€
BELLINI . MAISON CIPRIANI VENISE	21€
PASSITO DI PANTELLERIA . CANTINA PELLEGRINO -LIQUEUREUX (50CL)	28€
PINOT GRIGIO	~INFORMATIONS SUR DEMANDE
LA SEGRETA . PLANETA (2022) -VIN ROUGE DE SICILE	18€
BARBERA D'ASTI SUPERIORE . DOMAINE RINALDI (2021) -VIN ROUGE	31€
RAPITALA DOC GRAND CRU CHARDONNAY CONTE HUGUES -VIN BLANC	40€
BANDOL AOC MOULIN DES COSTES . DOMAINE BUNAN (2024) -VIN BLANC	24€
VIN D'ORANGE ARTISANAL - SECRET D'ORANGE	28€
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