



# MENU À 45€

## ENTRÉES

*Phitiviers du jardin, demi-glace végétale.*

*ou*

*Caviar d'aubergines, petite burrata, pain de campagne.*

## PLATS

*Tentacules de poulpe grillé, peperonata aux olives taggiasche.*

*ou*

*Suprême de volaille fermière, purée de pomme de terre fumé au foin bio, jus de volaille.*

## DESSERTS

*Espuma aux Jivara et Araguani, pralinée aux noisettes croquantes.*

*ou*

*Paris Brest.*

*Plats signature par le Chef Giuseppe Liotti.*

