MENU À 55€

ENTRÉES

Carpaccio végétal à l'huile d'olive Du Domaine De Barbossi.
ou
Risotto Carnaroli à la bisque de gambas.

PLATS

Noix de veau cuit en basse température, velouté de saison, légumes glacées, demi-glace.
ou
Grondin farcie aux saveurs d'antan, demi-glace de poisson.

DESSERTS

Ruche au miel du Domaine De Barbossi.
ou
Tartelette citron meringuée.

Plats signature par le Chef Giuseppe Liotti.