

Menu *ma.*

Sept Actes, 80€

Le Risotto

Risotto de Fregola Sarda aux girolles et huile d'olive bio

La Langoustine

Langoustine juste snackée, gnocchi de ricotta, crème de crustacé et note de Tonka

La Raviole

Raviole ouverte d'artichaut et émulsion au vieux Parmesan

Le foie gras

Foie gras de canard poêlé, jus truffé, espuma de pomme de terre au beurre noisette et olive Taggiasche

La Truite de Baigorri

Truite de Baigorri rôtie, quinoa verdé, jeune courgette primeur, pêche confite et émulsion au Riesling

Le Cochon Ibérique

Cochon Ibérique, jus au Romarin, lard de colonnata, pomme grenaille et espuma "Ciambotta"

La Cerise

Cerise pochée à l'hibiscus et au sureau, esprit Melba

Ou

Le clin d'œil à Nonna, tiramisu contemporain

Menu Spirito

Trois Actes, 40€

La Raviole

Raviole ouverte d'artichaut et émulsion au vieux Parmesan

La Truite de Baigorri

Truite de Baigorri rôtie, quinoa verdé, jeune courgette primeur, pêche confite et émulsion au Riesling

Ou

Le Cochon Ibérique

Cochon Ibérique, jus au Romarin, lard de Colonnata, pomme grenaille et espuma "Ciambotta"

La Cerise

Cerise pochée à l'hibiscus et au sureau, esprit Melba

Ou

Le clin d'œil à Nonna, tiramisu contemporain

Menu Marconi

Cinq Actes 60€

Le Risotto

Risotto de Fregola Sarda aux girolles et huile d'olive bio

La Langoustine

Langoustine juste snackée, gnocchi de ricotta, crème de crustacé et note de Tonka

La Raviole

Raviole ouverte d'artichaut et émulsion au vieux Parmesan

Le Cochon Ibérique

Cochon Ibérique, jus au Romarin, lard de Colonnata, pomme grenaille et espuma "Ciambotta"

La Cerise

Cerise pochée, hibiscus et au sureau, esprit Melba

Ou

Le clin d'œil à Nonna, *tiramisu contemporain*