

| | | |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| HORS D'ŒUVRE | Topinambour en deux consistances agricole Arcetri Florence, bergamote, grenade et graines de tournesol. 1,7 | 44,00 |
| | Huître Gillardeau juste saisie, foie gras, oignons verts, salicorne et pomme verte 3,4,7 | 54,00 |
| | Pointe de poitrine de veau, raifort, petits oignons marinés, agrumes et vin chaud. (3,7,9) | 49,00 |
| | Ris de veau du cœur braises, fenouil et orange. (7,9) | 44,00 |
| PREMIERS PLATS | Riz Carnaroli biologique Expl. agricole San Carlo aux langoustines locales, artichaut, truffe noire du Mugello et crème de citron salé. 2,4,7 | 54,00 |
| | Spaghetti alla chitarra maison aux brocolis-raves, algues, fruits secs et gorgonzola. 1,3,7,8 | 44,00 |
| | Doubles raviolis farcis au bœuf et provola fumé, brocolis, chou romanesco et tapioca mariné. 1,3,7,9 | 54,00 |
| | Raviolo farci au homard bleu de Méditerranée, petits pois, amandes et Bisque 1,3,4,7,12 | 54,00 |
| PLAT PRINCIPAL | Pigeon de Pagliana en Deux Services..1,7,9 <i>Spécial 70e anniversaire FH55 Hotels</i> | 79,00 |
| | Carré de cerf, chou frisé, endive, clémentines et genièvre. 7 | 54,00 |
| | Le rouget de nos côtes, soupe de poisson, scarole, miettes de pain et chou kale. 1,2,4,7 | 59,00 |
| | Asperge braisée en extrait, crème brûlée d'asperge, jardinière de légumes de saison et vinaigre balsamique de Modène Acetaia Malpighi, 15 ans d'âge 1,3,7 | 44,00 |