

HORS D'ŒUVRE	Salade printanière <sup>1,7,8</sup> Asperges blanches et vertes, pecorino affiné et légumes de printemps	49,00
	Huître Gillardeau juste saisie, foie gras, oignons verts, salicorne et pomme verte <sup>3,4,7</sup>	54,00
	Poitrine de veau au four, raifort frais, artichauts et oranges <sup>3,7</sup>	44,00
	Cœurs de ris de veau braisés et glacés, rhubarb et réglisse <sup>7,9</sup>	44,00
PREMIERS PLATS	Riz Carnaroli biologique Expl. agricole San Carlo, ragout d'escargots de la ferme Arcenni, herbes sauvages, citron salé et céleri croquant <sup>7,9</sup>	54,00
	Spaghetti Gentile di Gragnano, calamars, algues marines, haricots cannellini et poutarde de mulot <sup>1,4,5,6,7,12</sup>	54,00
	Agnolotti del plin farcis au boeuf, anchois, sauce verte et fondue Fior di Capalbio <sup>1,3,4,6,7,9,12</sup>	54,00
	Raviolo de Homard Bleu de Méditerranée, fèves, amandes et fine bisque <sup>1,2,3,4,7,8,9</sup>	59,00
PLAT PRINCIPAL	Pigeon de Pagliana en Deux Services... <sup>1,7,9</sup> <i>Spécial 70e anniversaire FH55 Hotels</i>	84,00
	Cochon de lait de Londa rôti, graines d'agretti printanières, de daikon et de moutarde de Dijon <sup>3,6,7,9,10</sup>	59,00
	Bar sauvage de Méditerranée, épinards, caviar Sibérien Classique et champagne Louis Roederer brut première <sup>3,4,7,12</sup>	74,00
	Caille desossée, olives Taggiasca, néfles, poireaux et pack-choi <sup>1,3,5,7,9</sup>	64,00

Le poisson destiné à être consommé cru a été soumis à un traitement préventif par congélation, conformément à la réglementation en vigueur.

ALLERGÈNES 1 Gluten · 2 Crustacés · 3 oeuf · 4 Poisson · 5 Arachides · 6 Soja · 7 Lait · 8 fruit à coque  
9 céleri · 10 Moutarde · 11 Graine de Sesame · 12 dioxyde de Soufre et Sulfites · 13 lupins · 14 Mollusque

*Les Allergènes sont énumérés à l'annexe II du règlement.. UE 1169/2011.*