

HORS D'ŒUVRE	Salade estivale 1,7,8 Courgettes, pecorino affiné et légumes de printemps .	49,00
	Huître Gillardeau juste saisie, foie gras, oignons verts, salicorne et pomme verte 3,4,7	54,00
	Carpaccio de cerf, capucines, sureau et fruits rouges 3,7	54,00
	Cœurs de ris de veau braisés et glacés, pêches et reglisse 7,9	44,00
PREMIERS PLATS	Spaghetti Gentile di Gragnano, calamars, algues marines, haricots cannellini et poutarde de mulot 1,4,5,6,7,12	54,00
	Agnolotti del plin farcis au boeuf, anchois, sauce verte et fondue Fior di Capalbio 1,3,4,6,7,9,12	54,00
	Cannellonis pâtes fraîches maïs aux courgettes, amandes, menthe et citrons 1,,3,7,8	54,00
	Riz Carnaroli biologique Expl. agricole San Carlo, ragout d'escargots de la ferme Arcenni, herbes sauvages, citron salé et céleri croquant 7,9 Plat choix bien-être - Recommandé par la Nutritionniste : <i>Le riz Carnaroli, grâce à sa forte teneur en amylose, garantit une sensation de satiété prolongée. Les escargots de Toscane sont un concentré de protéines et de fer hautement assimilables. Les herbes sauvages apportent des fibres et de précieux antioxydants. La vitamine C du citron et les propriétés diurétiques du céleri apportent fraîcheur et légèreté. Un plat complet et équilibré qui nourrit et donne de l'énergie.</i> <i>Apport calorique 433 kcal: 11,6 g de protéines, 39,9 g de glucides, 25,6 g de lipides, 1 g de fibres.</i>	54,00
PLAT PRINCIPAL	Pigeon de Pagliana en Deux Services... 1,7,9 <i>Spécial 70e anniversaire FH55 Hotels</i>	84,00
	Cochon de lait de Londa rôti, laitue grillée, melon concombres 1,3,6,7,9,10	59,00
	Bar sauvage de Méditerranée, épinards, caviar Sibérien Classique et champagne Louis Roederer brut première 3,4,7,12	74,00
	Thon rouge, veau et herbes au parfum d'iode 3,4,7,9	64,00

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