

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| HORS D'ŒUVRE   | Celeri-rave, noisettes du Piémont at agrumes 1,6,8,9,12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 49,00 |
|                | Huître Gillardeau juste saisie, foie gras, oignons verts, salicorne et pomme verte 3,4,7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 54,00 |
|                | Carpaccio de cerf, pholiotes du peuplier, sureau et fruits rouges 3,7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 54,00 |
|                | Cœurs de ris de veau braisés et glacés, raisin 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 |
|                | Agnolottis del plin farcis au canard, leur consommé, chou-fleur et Parmigiano Reggiano 24 mois 1,3,4,6,7,9,12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 54,00 |
|                | Double raviolo à pâte verte, brocolis fumés, mozzarella di bufala et bouillon de légumes 1,5,7,8,9,12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 54,00 |
|                | <b>Plat choix bien-être - Recommandé par la Nutritionniste :</b><br><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><br><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> |       |
| PLAT PRINCIPAL | Pigeon de Pagliana en Deux Services... 1,7,9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 84,00 |
|                | <i>Spécial 70e anniversaire FH55 Hotels</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |
|                | Cochon de lait de Londa choux de Bruxelles, carottes et navets multicolores 1,3,6,7,9,10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 59,00 |
|                | Bar sauvage de Méditerranée, blettes, champignons de Paris, champagne et caviar 3,4,7,12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 74,00 |
|                | Porchetta d'agneau, céleri, brocoli-rave graines de tournesol et yogurt 7,8,9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 74,00 |
|                | Le poisson destiné à être consommé cru a été soumis à un traitement préventif par congélation, conformément à la réglementation en vigueur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |