

ACTUALITÉ

Le savoir-fair de nos agriculteurs et éleveurs

5 PLATS

Celeri-rave, noisettes du Piémont et agrumes 1,6,8,9,12

144,00

Cœurs de ris de veau braisés et glacés, raisin et réglisse 7,9

Agnolottis del plin farcis au canard, leur consommé, chou-fleur et Parmigiano Reggiano 24 mois 1,3,4,6,7,9,12

Cochon de lait de Londa choux de Bruxelles, carottes et navets multicolores 1,3,6,7,9,10

Chocolat, amandes et les kakis 1,3,8,12

NOTRE
SOMMELIER
SUGGÈRE LES
ACCORDS
SUIVANTS

Découvrez nos vins en 5 dégustations

74,00

CARTE BLANCHE 9 PLATES

La Libre interprétation du Chef

194,00

NOTRE
SOMMELIER
SUGGÈRE LES
ACCORDS
SUIVANTS

Découvrez nos vins en 9 dégustations

129,00

IDENTITÉ

L'âme et le parcours d'Antonello

7 PLATS

Huître Gillardeau juste saisie, foie gras, oignons verts, salicorne et pomme verte 3,4,7

174,00

Cœurs de ris de veau braisés et glacés, raisins et réglisse 7,9

Spaghetti Gentile di Gragnano, calamars, algues marines, haricots cannellini et poutarde de mulot 1,4,5,6,7,12

Riz Carnaroli biologique Expl. agricole San Carlo, ragout d'escargots de la ferme Arcenni, herbes sauvages, citron salé et céleri croquant. 7,9

Soupe d'automne aux lentilles, panais et fenouil sauvage 1,5,7,8,9,12

Cochon de lait de Londa choux de Bruxelles, carottes et navets multicolores 1,3,6,7,9,10

Chataignes, pignons de pin et romarine 1,3,7,8

NOTRE
SOMMELIER
SUGGÈRE LES
ACCORDS
SUIVANTS

Découvrez nos vins en 7 dégustations

109,00

Découvrez nos 4 dégustations sans alcool avec notre production de sodas et kombucha.

64,00

ALLERGÈNES **1** Gluten · **2** Crustacés · **3** Œuf · **4** Poisson · **5** Arachides · **6** Soja · **7** Lait · **8** Fruits 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.