



MENU






Tous nos plats sont faits maison.

LES SOUPES

- Crème de chou-fleur**, caviar de hareng, huile à la truffe blanche 9
- Le véritable Turtelin** (Tortellini) dans son bouillon de légumes, brunoise de carottes 12
- Le minestrone comme au bon vieux temps**, légumes de saison, lard 12

LES RISOTTOS & PÂTES FRAÎCHES

-  **Risotto au potiron**, crème de panais, croquant de marron 17
-  **Tortelli noirs saveur truffe**, crème de parmesan, champignons eryngii sautés au beurre de buffle 18
- Capellacci au potiron**, ragoût de boeuf cuit à l'ancienne 19
- Pappardelles au ragoût de sanglier au vin rouge** 20
-  **Spaghetti alla chitarra**, pomodoro, chapelure croquante au basilic 17,5
- Passatelli** (pâtes à base de chapelure, oeuf et parmesan), **gambas au beurre noisette**, bisque de homard, huile au persil 23

LES INCONTOURNABLES

- Schnitzel* Parmigiana** 21,5
Escalope de porc, sauce tomate, mozzarella fondante, poêlée de champignons
- Burger Rossini** 27
Steak de boeuf Angus, foie gras poêlé, jambon de canard, mayonnaise à l'ail noir, sucrine snackée, sauce Porto miel
- Option sans foie gras** 22
- Sole snackée à la plancha**, sauce hollandaise 34

LES VIANDES

- Filet de boeuf*** snacké à la plancha, sauce au choix 30
Option Rossini avec foie gras poêlé 35
- Entrecôte 250gr*** snackée à la plancha, sauce au choix 30
- Magret de canard laqué au miel**, sauce au poivre de Sichuan 32
- Filet de sanglier cuit basse température et snacké**, réduction de fruits rouges 26
- Suprême de volaille jaune fumé aux herbes aromatiques**, réduction de jus de cuisson 23

LES POISSONS

- Dos de cabillaud cuit à l'huile d'olive en croûte de chorizo**, crème de panais et huile d'herbes 25
- Mi-cuit de saumon**, nouilles chinoises aux légumes et cacahuètes, sauce wasabi 22
- Homard cuit à la plancha**, beurre citronné 39
- Filet de bar sauvage snacké à la plancha**, crémeux au citron, émulsion de petits-pois 27
- Filet de thon laqué au sésame noir**, mayonnaise à la tomate et sauce wasabi 33

Les viandes et poissons sont accompagnés de :

Ecrasé de pommes de terre maison, petits légumes croquants

*Le filet de boeuf, l'entrecôte, le burger et le schnitzel sont accompagnés de :



- Frites et coleslaw

LES ENTRÉES

 Taboulé de chou-fleur , fenouil confit à la mandarine	12
Maquereau mariné et fumé par nos soins , mosaïque de pommes au citron	14
Carpaccio de boeuf mariné à la bière et moutarde , mayonnaise à l'ail noir, salade	14
 Pomodoro San Marzano confite , burrata Pugliese au fior di latte	14
L'éclair de tartare de boeuf , tomates séchées, parmesan, jeunes pousses d'épinards	15
Ceviche de saumon , citron vert, coriandre, perles de citron et poudre de Gambero Rosso	14
Foie gras poêlé , confiture de coing, ris de veau frit au panko et pistaches	18
 Crème brûlée de mozzarella , coeur de tomate et aubergine	18
Croquettes de crevettes grises	14

LES SALADES

Nos salades sont servies en plats

Salade César revisitée	18
Laitue romaine, parmesan, tomates séchées, croûtons, filet de poulet fermier jaune, sauce anchois parmesan	
Salade de scampis	17
Mesclun, noix de Dordogne, vinaigrette à la grenade	
Salade du Sud Ouest	21
Magrets de canard fumés, foie gras poêlé, pousses d'épinards, oranges, vinaigrette à l'orange	
 Salade de quinoa au chèvre	16
Quinoa, poire et salsifis croquants	
 Salade Automnale	16
Oignons rouges confits, potiron, noix de pécan, graines de lin, pois chiches	

À PARTAGER

Planche de charcuterie de la chasse	25/2 pers.
 Falafel, houmous et pain pita	8
Porchetta maison, roquette, vinaigrette balsamique	8
 Nems de légumes, sauce sweet & chili (6 pièces)	8
Noix de Saint-Jacques, potiron, espuma au lard (2 pièces)	10
Arancini (2 pièces)	8
Brochettes de poulet Teriyaki (4 pièces)	8
Financier pomme de terre et chorizo (4 pièces)	8
 Sélection de tomates en ceviche sucré salé de chez Lorenzini	8
Huître (la pièce, minimum 2 pièces)	3,5
Huître au granité de mojito (la pièce, minimum 2 pièces)	4
Huître gratinée au Sabayon de Champagne (la pièce, minimum 2 pièces)	5
Bitterballen (8 pièces)	8,5
Boulettes de boeuf panées, spécialité néerlandaise, sauce mayomoutarde	

SAUCES ET GARNITURES

Sauces chaudes : béarnaise / poivre / champignons / vin rouge

Sauces froides : beurre maître d'hôtel / sauce vierge / mayonnaise à la tomate / sauce wasabi

Garnitures : **4.5**
riz / frites / pommes de terre wedges / purée de patates douces / trio de carottes / trio de chou-fleur / poêlée de champignons / salade coleslaw



Plat végétarien



Plat végétarien