

# CARTE DU RESTAURANT

---

## AMUSE-BOUCHE

- Focaccia avec straciatella de burrata- 12€  
Brochettes de tomate et billes de mozzarella et jambon de parme- 10€

## ENTREE

- Œuf poché crème de parmesan et spianata calabra tuile de champignons - 14€  
Foie gras chutney pomme pink lady oignons - 20€  
Boulettes d'aubergines farcies à la mozzarella et sauce tomate - 14€  
Gratin de courgettes et jambon brisé et sauce béchamel - 12€  
Carpaccio de bœuf sur lit de roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises, vinaigre balsamique de Modena, et huile d'olive- 18€

## PLATS

- Tournedos Rossini sur lit de gratin dauphinois sauce au cognac - 28€  
Pavé de saumon risotto au basilic - 24€  
Gnocchi alla Sorrentina à l'huile d'olive à la truffe - 20€  
Cannelloni au ragoût napolitain - 22€

## DESSERT

- Crème spéculos façon tiramisu et tuile de chocolat - 9€  
Poire pochée safranée au distillat de poire William - 10€  
Macaron maison mousse à la vanille et pommes confites - 10€  
Coulant au chocolat fourré au caramel beurre salé - 9€

## A PARTAGE POUR 2 PER

- Apéro dînatoire : sélection de charcuterie et fromages italiens, bruschetta tomate, cerise, huile d'olive et basilic- 39€  
Sélection de 3 fromages français : Pavé Toulousain, Galet boisé, Ossau-Iraty accompagné de confiture et de fruits secs- 11€  
Sélection de charcuterie italienne : jambons de Parme, jambon brisé à la truffe, speck de la Valtellina, bresaola punta d'anca- 25€

## À DÉGUSTER

- Caviar Sturia Vintage 30g (affinage 3 à 8 mois, affiné aux herbes fraîches, huître, olive noire) - 85€ (accompagné de blinis maison)  
Caviar Sturia Oscietre 30g (affiné au beurre, noix, avocat) - 75€ (accompagné de blinis maison)
-