



ENTRÉES

Conchiglioni de canard fermier et ricotta gratinés au parmesan, soupe à l'oignon au parfum de pot-au-feu**17€ ****

Œuf parfait et son risotto de lentilles aux petits légumes, velouté d'asperge et asperge marinée**16€**

PLATS

Médailon de paleron braisé, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, pleurotes poêlés, petits légumes rôtis et jus de paleron**19,50€**

Linguine au pesto de basilic, aubergines confites, noisettes torréfiées, parmigiano reggiano, burrata entière et huile de truffe maison**24€**

Magret de canard fermier, jus de viande, et garniture du chef**27€**

Spaghettoni au velouté d'épinards, dés de jambon rôti, asperges poêlées, noisettes torréfiées, copeaux de parmigiano reggiano**21€**

Gnocchi à la romaine gratinés au parmesan, crème au gorgonzola, patates douces confites, noisettes torréfiées et pesto de roquette**20€**

DESSERTS

Sphère tiramisu, biscuit café et amaretto, génoise au cacao**9€**

Baba au rhum Napolitain**8,50€**

Cœur coulant chocolat et sa boule de glace
(à commander en même temps que votre plat)**9€ ****

Glaces Artisanales : Vanille, Chocolat, Oreo, Melon ou Citron**8€**

Sphère fraise vanille, insert confit de fraise au basilic et sa boule de glace**9€**

**** Uniquement disponible en soirée**