



Les Suggestions du chef

Les entrées

DEMI / ENTIER

Velouté de topinambours frais du pays et truffe blanche	17.-/29.-
Carpaccio d'artichauts de Sardaigne, ses pétales de grana padano sel Maldon, citron, huile d'olive d'Italie et truffe blanche	24.-/36.-
Foie gras mi-cuit de canard France fait maison sa confiture de coing aussi maison et pain brioche tiède	16.-/28.-
L'œuf parfait cuisson 64° Mousse tiède de grana padano et truffe blanche	29.-

Les pâtes

Pici Senesi con la nana mantecati au véritable pecorino Pates typique de Sienne et son effiloché de canard FR mijoté à l'étuve 3 heures à feu douce, pecorino	17.-/29.-
Spaghetti De Cecco al dente aux Vongole veraci de l'Adriatique	24.-/32.-
Bottoni di pasta fresca al gambero rosso di Mazara in caprese scomposta e mollica atturrata	26.-/38.-
Tjarin Fait maison à la truffe blanche Tuber Magnatum Pico comme à Alba	33.-/46.-

Viande et poisson

Ballotine de caille (FR) farcie au foie gras (FR) et truffes, servie sur lit de risotto Carnaroli mantecato au mascarpone e truffe blanche fraîchement râpé	59.-
Filet de Turbot d'élevage (ES) aux artichauts (IT) olive taggiasche, pomme de terre, tomates cerises et thym citronné cuit dans son fumet	43.-

La pizza Gourmet

Tomates Corbarino des Montes Lattari, Burrata de pouilles, Bresaola IGP et truffe noire Tuber Uncinatum d'Italie	34.-
Version avec truffe blanche Tuber Magnatum Pico	46.-