

Italie Là-bas

VOYAGE VÉGÉTAL

Les agrumes à l'honneur

4 étapes 60 euros

* 6 étapes 90 euros

Créativité, durabilité et passion.

Pizza / Mozzarella di bufala / Poivron / Olive taggiasche

Melon / Yuzu / Câpres / Moutarde

▪

* Fenouil / Cerise / Amande / Basilic pourpre

▪

Fleur de courgette / Ricotta / Menthe

Aubergine à la Parmigiana / Colatura de provola fumée

▪

Scialatielli / Morille / Citron / Ail noir

▪

* Poivron friggibili / Tomate / Ail / Piment

▪

{ Les fromages de Bonat et Beppino Occei
en supplément, 18,00 euros }

▪

Tiramisù / Marsala / Fraise / Cacao

Cassata / Ricotta / Cerise / Agrumes / Pistache

Chocolat noir Amakita / Amande / Fleur d'oranger

ALLERGÈNES

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Oeuf / Moutarde / Soja / Céleri

Merci de nous communiquer vos allergies et intolérances

Italie Là-bas

VOYAGE EN ITALIE

Les agrumes à l'honneur

4 étapes 70 euros

* 6 étapes 110 euros

Chaque mois un nouveau parcours
dans la Gastronomìa.

Pizza / Mozzarella di bufala / Poivron / Olive taggiasche

Vitello tonnato / Yuzu / Câpres / Moutarde

▪

* Langoustine / Cerise / Amande / Basilic pourpre

▪

Fleur de courgette / Ricotta / Menthe / Anchois

Aubergine à la Parmigiana / Colatura de provola fumée

▪

Scialatielli / Telline / Citron / Ail noir / Persil

▪

* Rouget / Tomate / Ail / Piment

▪

{ Les fromages de Bonat et Beppino Occei
en supplément, 18,00 euros }

▪

Tiramisù / Marsala / Fraise / Cacao

Cassata / Ricotta / Cerise / Agrumes / Pistache

Chocolat noir Amakita / Amande / Fleur d'oranger

ALLERGÈNES

Gluten / Fruits à coque / Poisson / Fruits de mer / Lactose / Oeuf / Crustacée / Moutarde / Soja / Céleri

Merci de nous communiquer vos allergies et intolérances

ITALIE LÀ-BAS

Cheffe Italia Palladino

Sous-chef Claire Salvador

Pâtissier Marius Caveau

Commis Nicolas Maindiaux

Plongeur Ahamada Hassani

En salle

Clément Coron

Davide Vozzo

Italie Là-bas DÉJEUNER EN ITALIE

Grand Antipasto 38 euros

Menu complet 50 euros

Accord mets et vins 20 euros

Menu disponible uniquement à midi

Grand antipasto à l'italienne

Mini pizza / Mozzarella di bufala / Sauce tomate / Tomate confite

Vitello tonnato / Yuzu / Câpres / Moutarde

Légumes à la Piémontaise / Salsa verde

Bresaola Punta d'anca IGP / Melon / Parmigiano 3 ans d'affinage / Vinaigre balsamique

Crème d'aubergine fumée / Citron confit / Anchois

Polpette de thon rouge à la Sicilienne / Tomate cerise / Olive Taggiasche

▪

Plat

Spaghetti / Telline / Citron / Ail noir / Persil

▪

{ Les fromages de Bonat et Beppino Occelli
en supplément, 18,00 euros }

▪

Dessert

Tiramisù / Marsala / Fraise / Cacao

ALLERGÈNES

Gluten / Fruits à coque / Poisson / Fruits de mer / Lactose / Oeuf / Crustacée / Moutarde / Soja / Céleri

Merci de nous communiquer vos allergies et intolérances