

CARTE DU RESTAURANT

ENTREES

Foie gras extra I.G.P de Périgord sud oust est avec pain <i>Foie gras Extra I.G.P. Périgord South West East Foie Gras with gingerbread</i>	20
Gratin d'aubergine avec sauce tomate, basilic et parmesan <i>Eggplant gratin with tomato sauce, basil, and parmesan</i>	12
Rouleaux de courgettes farcie avec jambon brisé et fontina de la val Tellina <i>Zucchini rolls stuffed with broken ham and Fontina cheese from Val Tellina</i>	14
Boulettes à la chair de bœuf française, sauce tomate, basilic, parmesan <i>French beef polpetta, tomato, basil and Parmesan sauce</i>	14
Burrata de pouille 125g servie sur lit de légumes et salade mixte <i>125g Burrata from Puglia served on a bed of vegetables and mixed salad</i>	16
Focaccia maison, huile d'olive, romarin, tapenade d'olive, billes de mozzarella de bufflonne <i>Homemade focaccia, olive oil, rosemary, olive tapenade, buffalo mozzarella balls</i>	9

À DÉGUSTER...

Caviar Sturia Vintage 30g (affinage 3 à 8 mois affiné ou herbe fraîche, huître, olive noir) accompagné des blinis maison. <i>Sturia Vintage 30g Caviar (aged 3 to 8 months aged or fresh grass, oyster, black olive) accompanied by homemade blinis</i>	80
Caviar Sturia Oscière 30g (affiné beurre, noix, avocat) accompagné avec des blinis maison <i>Sturia Oscière 30g Caviar (aged butter, nuts, avocado) accompanied by homemade blinis</i>	72

PLATS PRINCIPAUX

Paccheri pané avec œuf et chapelure farcies avec ricotta, sauce tomate, aubergines et basilic <i>Breaded Paccheri with egg and breadcrumbs stuffed with ricotta, tomato sauce, eggplant, and basil</i>	19
Joue de bœuf confites avec de pommes de terre au four et carotte confites <i>Confit beef cheeks with baked potatoes and candied carrots</i>	22
Conchiglioni au four farci avec ricotta, épinards, scamorza fumé et sauce béchamel <i>Baked Conchiglioni stuffed with ricotta, spinach, smoked scamorza, and bechamel sauce</i>	18
Carpaccio de bœuf, servie sur roquette, copeaux de parmesan, tomate cerise, vinaigres balsamiques de Modena, huile d'olive de de la toscane <i>Beef carpaccio, served on rocket, parmesan shavings, cherry tomatoes, Modena balsamic vinegar, Tuscan olive oil</i>	18
Poulpe grillé servis sur lit de crème de petits pois, tomate cerise confites <i>Grilled octopus served on a bed of creamed peas, candied cherry tomatoes</i>	22
Salade César : laitue romaines, filets de poulet, parmesan, croûtons de pain sauce César maison <i>Caesar salad: romaine lettuce, chicken fillets, parmesan, homemade Caesar sauce croutons</i>	15

CHARCUTERIE

Sélection de charcuterie italienne : jambon de Parme 24 mois, bresaola punta d'anca, mortadella de sanglier à la truffe, salame la finocchiona <i>Selection of Italian charcuterie: 24-month aged Parma ham, bresaola punta d'anca, truffle wild boar mortadella, salame la finocchiona</i>	25
---	----

FROMAGES

Sélection de 5 fromages affinés italiens et français, accompagnés de confitures et de fruits secs (Parmesan, Pecorino Sarde AOP, Pave Toulousain, Galet boisé, Ossau-iratry) <i>Selection of 5 aged Italian and French cheeses, accompanied by jams and dried fruits (Parmesan, Pecorino Sarde AOP, Pave Toulousain, Galet boisé, Ossau-iratry)</i>	21
Apéro dînatoire del contadino : sélection de charcuterie ... jambon de parme, mortadella de sanglier à la truffe, la finocchiona et fromages italien.... Parmesan, pecorino de la Sardegna, mozzarella de bufflonnes et bruschetta. <i>Contadino aperitif dinner: selection of charcuterie... Parma ham, truffle wild boar mortadella, la finocchiona and Italian cheeses... Parmesan, Pecorino from Sardinia, buffalo mozzarella, and bruschetta</i>	39

DESSERTS

Tiramisu <i>Tiramisu</i>	9
Panna cotta aux chocolats blanc et fruits de la passion <i>White chocolate and passion fruit panna cotta</i>	9
Moelleux aux chocolat et caramel beurre salé <i>Chocolate and salted caramel fondant</i>	9
Torta di mele avec crème fouettée à la vanille <i>Apple pie with vanilla whipped cream</i>	9