

# Biglietto pranzo

## Torna dal menu Mercato

Proposé sulla lista le Midi d u Dal martedì al venerdì esclusi i fine settimana e i giorni festivi

Antipasto + piatto principale + dessert	21,00€
Corsi di Formula 2	18,00€
Piatto del giorno	14,00€

## I nostri suggerimenti

Arco pokel, Tartare di salmone, bulgur, kinoa, verdure crude, ceci, olive, vinaigrette agli agrumi	20,00€
Profumi di insalata del Sud Mesclun di giovani germogli e verdure crude, prosciutto crudo, mozzarella Burrata tosta tapenade e tartare di pomodoro.	18,00€
Etichetta rossa tartare di salmone scozzese, accompagnato da patatine fritte e insalata	20,00€
Tartare di manzo Charolais al tartufo estivo, pomodoro candito, sesamo, pinoli, parmigiano, fritto, insalata.	23,00€
Rete americana <b>Charolais carne</b> cruda tagliata con coltello e condita da noi, patatine fritte, insalata.	19,00€
Il segreto Maiale iberico, purè di peperoni rossi, mele, cette, chorizo iberico, succo corposo.	20,00€
Entrecôte 250gr Angus nero, (Uruguay) patatine fritte e insalata.	21,00€

# Menu ristorante

## Voci

Gazpacho di pomodoro cuore di manzo, mozzarella di bufala, tartufo estivo.	13,00€
Cannelloni di zucchine, ripieno pregiato di agrumi.	12,00€
Foie gras d'anatra, confit di cipolle rosse con velluto nero, toast.	15,00€
Tartare di manzo Charolais, tartufo estivo, parmigiano, pinoli, pomodoro candito.	13,00€
Offerto in versione piatta accompagnato da patatine fritte e insalata.	23,00€

## Stoviglie

Filetto di lupo cotto sulla pelle con agrumi e basilico, purè di patate dolci, verdure.	24,00€
Secreto di maiale iberico, purea di pepe, grano, cebettes, chorizo iberico.	20,00€
Spalla di agnello della Provenza in cottura lenta, succo di carne, pellet di mele, verdure.	21,00€
Moneta di Boucher, origine francese, succo di carne, mele e verdure.	27,00€
Filetto americano, carne cruda charolais condita da noi, patatine fritte, insalata.	19,00€
Hamburger sul lato del corso: manzo charolais, cheddar, pancetta, cipolla, pomodoro, barbecue, patatine fritte, insalata.	18,00€

## Dolci

Selezione formaggi	10,00€
Zuppa di frutta fresca con vino rosso e menta, marshmallow.	9,00€
Torrone congelato di Silvain Paysan Nougatier	8,00€
Il cioccolato fondente al 100%, biscotto croccante, mousse cremosa e al cioccolato.	8,00€
Café Liegeois	8,00€
Colonnello	8,00€
Gelato o sorbetto 2 palline	5,00€

## Menù Coté Cours 34,00€

### INGRESSI

Gazpacho di pomodoro cuore di manzo, mozzarella di bufala, tartufo estivo.

\*\*\*\*\*

Cannelloni di zucchine, ripieno pregiato di agrumi.

\*\*\*\*\*

Tartare di manzo Charolais, tartufo estivo, parmigiano, pinoli, pomodoro candito.

### Piatti

Filetto di lupo cotto sulla pelle con agrumi e basilico, purè di patate dolci, verdure.

\*\*\*\*\*

Secreto di maiale iberico, purea di pepe, grano, cebettes, chorizo iberico.

\*\*\*\*\*

Spalla di agnello della Provenza in cottura lenta, succo di carne, pellet di mele, verdure.

### Dolci

Zuppa di frutta fresca con vino rosso e menta, marshmallow.

Torrone congelato di Silvain Paysan Nougatier.

Il cioccolato fondente al 100%, biscotto croccante, mousse cremosa e al cioccolato.

Colonnello: sorbetto al limone, vodka.