



TRAITEUR

de Noël et de Nouvel An



Menu

de Noël et du nouvel an

En 3 temps 50

Truite saumonée

En gravlax, yaourt, œufs de truite, bottarga, citrons vert

La pintade

Farce à la saucisse italienne, cardoncello, légumes racines, mille-feuille de pomme de terre au parmesan, jus de volaille

La cabosse

autour du chocolat

Les incontournables des fêtes

- Truite saumonée en gravlax (100gr) 12€
- Huitres gratinées-sauce Franciacorta 7/pc
- Carpaccio de bœuf Holstein fumée façon Cipriani 18€
- Plateau de calamars frits (pour 2 pers. min) 28€

Nos dégustations apéritives :

- Mini arancini gorgonzola (par 2 pièces min) 2.5/pc
- Panier croustillant : tartare de thon rouge, mayonnaise n'duja (par 2 pièces min) 6/pc



À la carte

Antipasti

Truite saumonée 19€

En gravlax, yaourt, œufs de truite, bottarga, citrons vert

Tartare de bœuf Holstein 19€

Foie gras de canard mi-cuit, focaccia, mayonnaise noisettes, graines de moutarde

Primi Piatti

Cannelloni d'osso buco 19€

Veau confit, moelle, vieux parmesan, safran

Tortelli géant 19€

Baccalà, pomme de terre, beurre de sauge, mollica di pane aux anchois

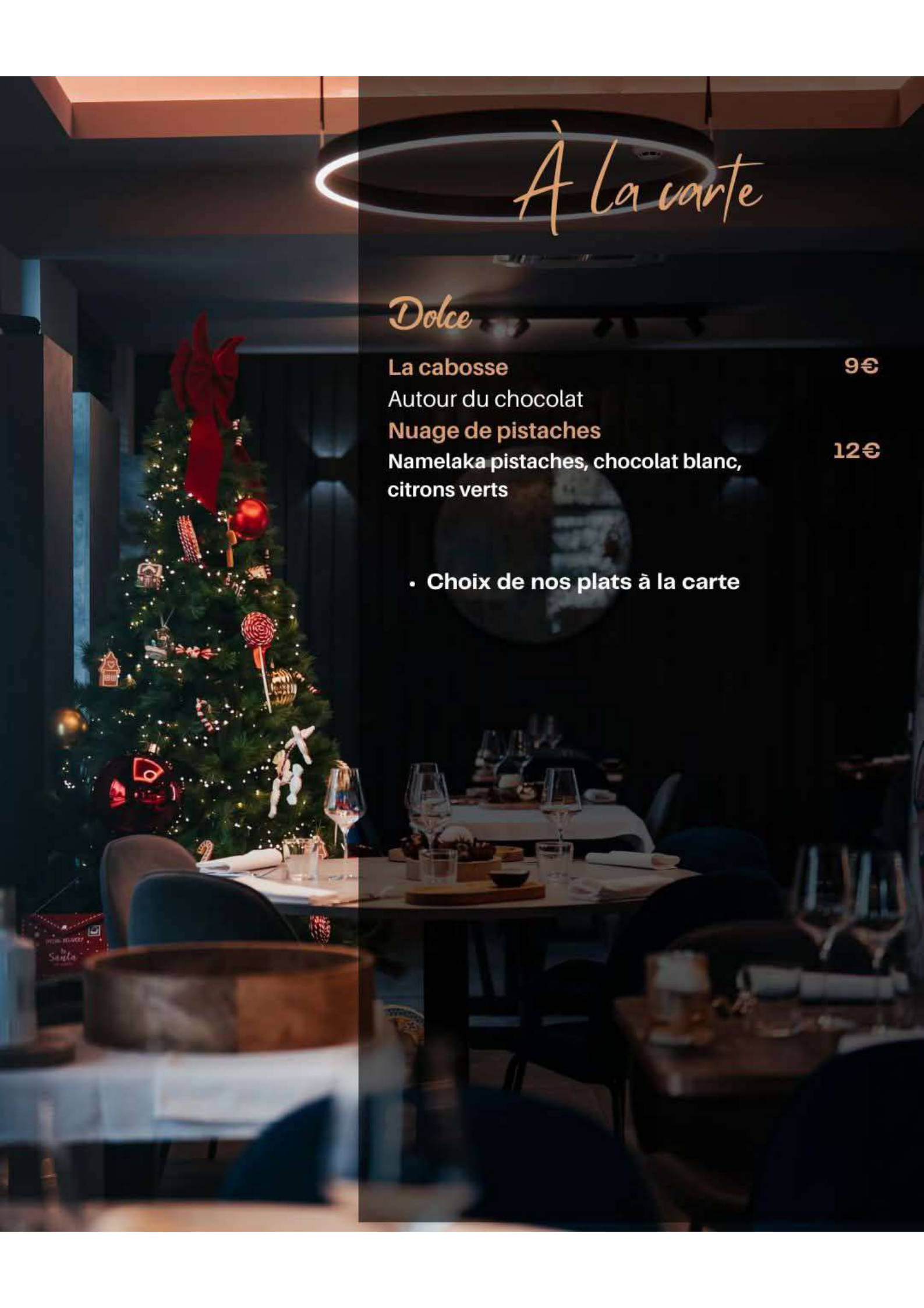
Secondi Piatti

La pintade 28€

Farce à la saucisse italienne, cardoncello, légumes racines, mille-feuille de pomme de terre au parmesan, jus de volaille

Le filet de bar 28€

Fregola sarda, cime di rapa, sauce Franciacorta, vongole, ail confit



À la carte

Dolce

La cabosse

9€

Autour du chocolat

Nuage de pistaches

12€

Namelaka pistaches, chocolat blanc,
citrons verts

• Choix de nos plats à la carte