



## Menu di San Valentino

Prosecco Rosé brut 2023, Marsuret

### Tartar alla Siciliana

Thon, saumon, flétan, citron, câpres

*Tuna, salmon, halibut, lemon, capers*

—————  
*(Au choix / choice of)*

### Coq au vin reinventato alla Graziella

Ravioli de coq au vin

*Coq au vin ravioli*

### Cavolo rapa affumicato

Umami Chou-rave fumé, gel poire-yuzu, épinard, rabiole, sauce ponzu

*Umami smoked kohlrabi, pear-yuzu gel, spinach, white turnip, ponzu sauce*

—————  
*(Au choix / choice of)*

### Merluzzo

Morue d'Islande enchemisée de zucchini, verdure,

beurre blanc au caviar d'esturgeon de l'Acadie

*Islandic cod wrapped in zucchini, verdure, beurre blanc with Acadian sturgeon caviar*

### Vitello

Jarret de veau de lait braisé, couronne de légumes racines, sauce demi-glace

*Braised milk-fed veal shank, root vegetables crown, demi-glace sauce*

### Meringa and Cioccolato sorpresa

Surprise meringue et chocolat

*Meringue and chocolate surprise*

Pain artisanal servi avec huile d'olive extra vierge Mercato, Pouilles

Menu 140\$ (incluant le verre de Prosecco)