



Menu
(midi-14h30)

(Au choix / choice of)

Zuppa Valdostana	inclus
<i>Soupe aux choux de Savoie, pain et fromage Fontina</i> <i>Savoy cabbage soup with bread and Fontina cheese</i>	
Tortino di pesce	inclus
<i>Galette de maquereau et panais, salade de concombres et poivrons, mayonnaise aux herbes</i> <i>Mackerel and parsnip fish cake, cucumber and red pepper salad, herb mayonnaise</i>	
Insalata	inclus
<i>Salade de radicchio Trevisana, raisins, poire, herbes, vinaigrette à l'orange</i> <i>Radicchio Trevisana salad, grapes, pear, fresh herbs, orange vinaigrette</i>	
Antipasto	inclus
<i>Antipasto de speck, mortadella, finocchiona, fromage provola, olives, marinades, crostini</i> <i>Antipasto with speck, mortadella, finocchiona, provola cheese, olives, pickled vegetables, crostini</i>	

(Au choix / choice of)

Agnolotti	47\$
<i>Agnolotti farcis de porc braisé et haricots cannellini, consommé de veau</i> <i>Agnolotti filled with braised pork and cannellini bean, veal consommé</i>	
Pesce	49\$
<i>Filet de dorade royale saisi sur la peau, pommes de terre et pois verts, sauce moutarde et estragon</i> <i>Skin side seared Sea bream, potatoes and green peas, mustard and tarragon sauce</i>	
Coniglio	47\$
<i>Cuisse de lapin farcie de radicchio, escarole et olives, tian de pomme de terre et céleri-rave</i> <i>Rabbit leg stuffed with radicchio, escarole and olive, potato and celery root tian</i>	
Gnocchi di ricotta e barbabitolà	47\$
<i>Gnocchi de ricotta et betterave, beurre à la sauge</i> <i>Ricotta and beet gnocchi, sage butter</i>	

Dolci

Flan de yogourt, coulis d'abricots et orange	13\$
Couronne farcie de ricotta, pistaches et chocolat	15\$
Biscotti assortiment de biscuits maison	15\$

Pain, huile d'olive extra vierge 4\$ - Bread, extra virgin olive oil 4\$
Pour le plaisir de vos papilles, nous ne modifions pas les recettes - For your own dining pleasure, we do not modify recipes