

Les petites  
Madeleines

# Carte d'automne



*Tutti i prodotti sono rigorosamente freschi e consegnati quotidianamente. La pasta, parte del pane e del pane aromatizzato sono di nostra produzione.*

*Alcuni prodotti possono contenere allergeni.*

*°Per garantire ulteriormente la qualità della materia prima alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservazione a -18°.*

*\*Qualora alcuni prodotti non risultassero disponibili freschi, potrebbero essere acquistati surgelati.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 (all.III, sezio VII, ap.3, lett.D, punto 3).*



## Hors-d'œuvres

Vitello tonnato, sauce à l'ancienne, céleri et anchois de la mer Cantabrique	16,00
Saint-Jacques poêlé, citrouilles dans différentes textures*	18,00
Insalata russa, oeufs de caille et ventre de thon*	15,00
Caille, poivrons et liqueur de mélèze °	16,00
Oeuf dans la forêt avec truffe noir V	16,00
Tartare de boeuf battu au couteau accompagné de jaune d'oeuf mariné, anchois, câpres, échalotes et concombre mariné	16,00
Crème de topinambour, topinambour cuit sous sel et caviar de Pisani Dossi °	18,00

## Entrées

« Agnolòt del Plin », sauce rôtie et crème de noisettes °	18,00
Ravioli farcis avec du Sèbaste e de la citrouille °	18,00
Risotto Carnaroli San Raffaele aux champignons et cèpes sautées V	20,00
Cabillaud en crème entre disques de pâtes fraîches et bisque °	18,00
Spaghetti "Antico Pastificio Fabri" au sauce tomate V	16,00

## Legumes

Soupe aux cereales et legumineuses ° V	14,00
Salade comme vous l'aimez <i>Salade verte au choix, tomates cerises, carottes, concombres, thon Callipo, olives taggiasca, mozzarella de bufflonne, œuf, .....</i>	a partir de 12,00
Crème de celeri -rave et pommes au four V	16,00

## Plats de résistance de viande

Filet de Fassona, moelle, pomme de terres Hasselback parfumées à l'ail et herbes sauvages°	30,00
Magret de canard poêlé, réduction du Porto et radis braisé °	25,00
Ventre de cochon, broccoli, mayonnaise de soja et oignons aigre-doux °	24,00
Cerf, son épaule braisée et fruits rouges °	30,00

## Plats de résistance de poisson

Homard poelé servi avec des haricots blancs dans la casserole *	30,00
Cabillaud cuit à basse temperature, dashi bouillon, pack choi et champignons°	28,00

