

Les petites  
Madeleines

## Menu du déjeuner



Tous les produits sont strictement frais et livrés quotidiennement. Les pâtes, le pain et les pains aromatisés sont produits par nous-mêmes.

Certains produits peuvent contenir des allergènes.

\* Pour assurer davantage la qualité de la matière première des produits sont soumis à une réduction rapide de la température et de stockage à -18°.

\* Si certains produits ne soient pas disponibles frais, ils peuvent être achetés congelés.

Le poisson destiné à être consommé un traitement préventif subi cru ou pratiquement cru assainissement suivant les exigences de la CE Reg. 853/2004 (all.III, section VI).

Avez-vous des allergies ou des intolérances? Vous pouvez en parler avec le maitre, il va vous aider à choisir les plats plus indiqués pour votre déjeuner.



## Petite dégustation du Piémont

"Vitello tonnato", sauce au thon, céleri et anchois de la mer Cantabrique  
"Agnolòt del Plin" pâtes farcies de viandes, sauce rôtie et crème de noisettes °

Bunet

35,00

*Eau et café inclus*

## Petite dégustation Les Petites Madeleines

Extrait de gazpacho et de framboises avec des légumes croquants V

Ombrine, petits pois, concombre et pomme verte °

Yagourt grec, fraises et extrait de pois vanillé

45,00

*Eau et café inclus*

## Légumes, légumineuses et céréales

Mozzarella de buffle, tomate V ou jambon de Cuneo 15,00

Salade comme vous l'aimez de 15,00

*Salade verte au choix, tomates cerises, carottes, concombres, thon Calippo,  
Olives taggiasche, mozzarella de bufflonne, oeuf,.....*

Crème de courgettes et menthe ° V 16,00

## Hors-d'oeuvres

"Vitello tonnato", sauce au thon, céleri et anchois de la mer Cantabrique 18,00

Extrait de gazpacho et de framboises avec des légumes croquants V 16,00

Carpaccio de crevettes rouges de Mazzara del Vallo et caviar de Pisani Dossi \*\* 35,00

## Entrées

"Agnolòt del Plin" pâtes farcies de viandes, sauce rôtie et crème de noisettes ° 20,00

Tagliolini aux tomates fraîches et basilic ° V 16,00

"Ravioli" aux crustacés, oursins et beurre blanc °\* 28,00

## Plats de résistance

Entrecôte attendrie 30 jours, légumes de saison 28,00

Jarret de porc avec des légumes de saison ° 24,00

Ombrine, petits pois, concombre et pomme verte ° 30,00

## Desserts

Bunet Traditionnel 8,00

Tiramisù Traditionnel 8,00

Salade de fruits frais 8,00

Glaces et sorbets ° 8,00

