

Sel & Poivre

Les Entrées

Tagliere (min. 2cvts. Antipasto de charcuteries fines de saison , fromages)	30
Terrine de foie gras / brioche / trio de chutney	21
Carpaccio de bœuf / huile d'olive extra vierge / truffe / foie gras	18
Tartare de bœuf Black Angus / mille-feuille de pomme de terre croustillant / truffe fraiche	19
St jacques snackées & queues de homard	19
Crunchy de crevette nobashi / mayonnaise façon rouille	16

Les Pâtes

Paccheri à la chair de saucisse Toscane, crème de truffes	17
Spaghetti quadrato alle vongoles verracci fraîches	18
Linguines aux langoustines « ail, huile d'olive, tomates daterino »	21
Pasta commedia (spaghetti alla chitarra /Parmigiano reggiano / truffe fraiche d'automne	27

Comme nous aimons bien faire les choses, au-delà de 6 couverts,
Nous vous demandons de regrouper vos choix ou de vous orienter autour du
menu.

■ ■ ■ Pour Suivre

Le filet pur de bœuf écossais grillé / légumes de saison uniquement Bleu/saignant/à point	28
L'entrecôte de bœuf « Grain Fed » grillée - Argentine uniquement Bleu/saignant/à point	32
La Tagliata de bœuf Angus grillé « sur salade de roquette et copeaux de parmesan »	23
La Tagliata de bœuf Angus grillé « à la crème de truffe d'automne » sur salade de roquette, copeaux de parmesan	29
Côte de cerf / sauce poivrade / légumes de saison / croquettes artisanales	29
Côte de veau / poêlée de champignons frais / purée grand-mère au siphon	26
Rognon de veau « aux deux moutardes »	19
Saltimbocca alla romana (escalope de veau / jambon san danièle / mozzarella	21
Sauce : poivre noir, champignons, béarnaise minute	3

■ ■ ■ Les Poissons

Gambas grillées , légumes de saison	26
Thon rouge mi-cuit	28
Voir suggestions	

■ ■ ■ Pour les petits Bouts

Penne tomates fraîches basilic	8
Steak grillé, frites	12,50
Escalope milanaise, frites ou pâtes tomatées	10