

ENTRÉES

6 Escargots della nonna Huguette € 13,00

Lumache, aglio, burro, scalogno, prezzemolo.

6 Granma Huguette Escargots

Snails, garlic, butter, shallots, parsley.

Foie gras di anatra € 21,00

Foie gras di anatra, misticanza, chutney.

Duck Foie gras

Fat duck liver, mixed leaves, chutney.

Foie gras d'oca € 30,00

Foie gras d'oca, misticanza, chutney.

Goose foie gras

Fat goose liver, mixed leaves, chutney.

Zuppa di cipolla € 12,00

Onion soup

Le cousinat ardéchois € 12,00

Zuppa di castagne cotte a bassa temperatura, prugne e crostini al burro aromatizzato all'anice

Le cousinat ardéchois

Chestnut soup cooked at low temperature, plums and croutons with anise flavored butter

PLATS PRINCIPAUX

Tagliere degustazione € 25.00

Selezione di formaggi di mucca, capra e pecora con stagionature e consistenze diverse

Cheese Tasting

Selection of cow, goat and sheep cheeses with varying ages, consistencies and textures

Filetto di manzo con salsa al Roquefort € 35.00

Filetto di Manzo bardato di lardo di Pata Negra con salsa al roquefort servito con patate al burro e verdure di stagione

Beef fillet with Roquefort sauce

Beef tenderloin wrapped in Pata Negra lard with Roquefort sauce, served with buttered potatoes and seasonal vegetables.

Braciola di maiale € 25.00

Braciola di maiale di mora Romagnola (fattoria Zivieri) CBT con salsa allo scalogno e puré alla francese

Pork Chop with Shallot Sauce

Romagnola Black Pig (from Zivieri Farm) CBT pork chop with shallot sauce and French-style mashed potatoes

Hachis parmentier di anatra € 25.00

Confit d'anatra sfilacciato, puré alla francese gratinato con pane e burro

Duck Parmentier Hash

Shredded duck confit, French-style mashed potatoes gratinéed with bread and butter

Girandola di capra € 25.00

Selezione di formaggio di capra di diverse stagionature e consistenze

Wheel of Goat

Selection of goat's cheese with varying ages, consistencies and textures

Petto d'anatra a bassa temperatura con salsa di stagione € 27.00

Petto d'anatra servito con patate al forno e verdure del mercato

Duck breast cooked on low heat with season sauce

Duck breast served with baked potatoes and vegetables

Croque-Monsieur € 15.00

Toast francese con bechamel, prosciutto cotto e formaggio Comté

Croque-Monsieur

Typical french toast filled with bechamel, ham and Comté cheese