

MENÙ

LA CAVE A FROMAGE



ENTREE

6 ESCARGOTS DE MAMIE HUGUETTE

Escargots, ail, beurre, échalotte, persil

€ 11.00

6 ESCARGOTS DELLA NONNA HUGUETTE

Lumache, aglio, burro, scalogno, prezzemolo

Allergènes/Allergeni / Allergens 3

6 GRANMA HUGUETTE ESCARGOTS

Snails, garlic, butter, shallots, parsley

ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras, mesclun, chutneys

FOIE GRAS DI ANATRA

Foie gras di anatra, misticanza, chutney

€ 18.00

DUCK FOIE GRAS

Fat duck liver, mixed leaves, chutney

Allergènes/Allergeni / Allergens 1,3,13

SOUPE D'OIGNON

ZUPPA DI CIPOLLE

ONION SOUP

€ 10.00

Allergènes/Allergeni / Allergens 1,3

PÂTÉ CROÛTE

Viande de veau et cochon avec des trompettes de morts et pistaches

TERRINA IN CROSTA

Carne di vitello e maiale con trombette dei morti (funghi) e pistacchi

€ 15.00

TERRINE IN PASTRY

Veal and pork pâté cooked with dead trumpets mushrooms and pistachio

Allergènes/Allergeni / Allergens 1,13

PLAT PRINCIPAL

ASSIETTE DÉGUSTATION

Sélection de fromages de vache, chèvre e brebis avec affinages et consistances différents

TAGLIERE DEGUSTAZIONE

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

€ 21.00

Allergènes/Allergeni / Allergens 1,3,9,13

FARANDOLE DE CHÈVRE

Sélection de fromages de chèvre avec affinages et consistances différents

GIRANDOLA DI CAPRA

Selezione di formaggio di capra di diverse stagionature e consistenze

WHEEL OF GOAT

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

€ 23.00

Allergènes/Allergeni / Allergens 1,3,9,13

CROQUE-MONSIEUR

Toast français avec béchamel, jambon blanc et Comté

CROQUE-MONSIEUR

Toast francese con bechamel, prosciutto cotto e formaggio Comté

CROQUE-MONSIEUR

Typical french toast filled with bechamel, ham and Comté cheese

€ 12.00

Allergènes/Allergeni / Allergens 1,3

MONT D'OR CHAUD (MIN. 2 PERS.)

Fromage Mont d'or avec sélection de charcuterie et patates

MONT D'OR CALDO (MIN 2 PERS.)

Formaggio Mont d'or al forno con selezione di salumi e patate

HOT MONT D'OR (MIN 2 PERS.)

Hot Mont d'or cheese served with a selection of cold cuts and potatoes

€ 42.00

Allergènes/Allergeni / Allergens 1,3,9,13

BLANQUETTE À L'ANCIENNE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Epaule de veau en sauce avec ses légumes

BLANQUETTE À L'ANCIENNE A BASSA TEMPERATURA

Copertina di vitello in salsa con le sue verdure

BLANQUETTE À L'ANCIENNE COOKED ON LOW HEAT

Veal clod with its sauce and vegetables

€ 22.00

Allergènes/Allergeni / Allergens 1,2,3

MAGRET DE CANARD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE SAUCE DE SAISON

Magret de canard servi avec pomme terre au four et légumes du marché

PETTO D'ANATRA A BASSA TEMPERATURA CON SALSA DI STAGIONE

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

€ 22.00

Allergènes/Allergeni / Allergens 3

TÊTE DE VEAU CUIE À BASSE TEMPÉRATURE SAUCE RAVIGOTTE

Tête de veau servit avec crème de pomme terre

TESTINA DI VITELLO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA RAVIGOTTE

Testa di vitello servita con crema di patate

CALF'S HEAD COOKED ON LOW HEAT WITH RAVIGOTTE SAUCE

€ 19.00

Allergènes/Allergeni / Allergens 1

DESSERTS

€ 10.00

PETITE SÉLECTION DE FROMAGES SECS

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI

LITTLE SELECTION OF CHEESE

Allergènes/Allergeni / Allergens 3

€ 7.00

TARTE TATIN

Tarte au pomme renversée servie avec glace à la vanille maison

TARTE TATIN

Torta di mela rovesciata servita con gelato alla vaniglia fatto in casa

TARTE TATIN

Apple tart served with home made vanilla icecream

Allergènes/Allergeni / Allergens 1,2,3

€ 10.00

DESSERT DU JOUR (DU VENDREDI AU DIMANCHE)

DOLCE DEL GIORNO (DAL VENERDÌ ALLA DOMENICA)

DESSERT OF THE DAY (FROM FRIDAY TO SUNDAY)

€ 6.00

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BIOLOGIQUE DE MADAGASCAR

Allergènes/Allergeni / Allergens 2,3

€ 5.00

GLACE À LA VANILLE MAISON

GELATO ALLA VANIGLIA FATTO IN CASA

HOMEMADE VANILLA ICECREAM

Allergènes/Allergeni / Allergens 3,13

€ 9.00

SORBET À LA POMME MAISON AVEC CALVADOS

SORBETTO DI MELA FATTO IN CASA CON CALVADOS

HOMEMADE APPLE SORBET WITH CALVADOS

Allergènes/Allergeni / Allergens 14

€ 8.00

SORBET À LA POIRE MAISON AVEC EAU DE VIE

SORBETTO DI PERA FATTO IN CASA CON ACQUA VITA

HOMEMADE PEAR SORBET WITH PEAR DISTILLATE

Allergènes/Allergeni / Allergens 14

ALLERGÈNES ALLERGENI ALLERGENS

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE : GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI // Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.

2. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA // Eggs and products thereof

3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) // Milk and products thereof (including lactose)

4. CRUSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CRUSTACEI // Crustaceans and products thereof.

5. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI // Molluscs and products thereof

6. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE // Fish and products thereof

7. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA // Soybeans and products thereof

8. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO // Celery and products thereof

9. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE // Mustard and products thereof

10. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO // Sesame seeds and products thereof

11. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI // Lupin and products thereof

12. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI // Peanuts and products thereof

13. FRUTTA A GUSCIO // Nuts

14. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI // Sulphur dioxide and sulphites

