

*Menu pour tous les convives d'une même table*

# Hors-d'œuvre

## ...dè l'eau

Ailes de raie à la vapeur de lait, salade de pousses de chicorée de Catalogne, olives et orange séchée, sauce au yaourt et anchois

Coquilles Saint-Jacques rôties et fumées, légumes de printemps et fumet au safran

Langoustines et sériole marinées, concombre et pousses tendres dans une infusion de fruit de la passion

## ...dè la tèrre

Fromage frais de brebis au lait cru battu à l'huile d'olive extra-vierge, écrasé de pomme de terre, œuf mariné et tartine grillée de pain toscan

Une histoire toscane de foies de volaille, accompagnés de poires au jus de betterave et sauce au Vinsanto

Tartare de Chianina aux épices toscanes, courgette aigre-doux, copeaux de céleri, herbes et fleurs

# Les Pâtes

**...un océan de saveurs proche de la campagne**

Risotto de bourrache, biscuit croquant à la truffe de printemps et crevettes crues

Bouillon doux d'ail frais, cheveux d'ange à la poutargue et praires

Raviolis de bouillabaisse, sauce tomates de Pachino au citron

**... basse-cour et potager à l'unisson**

Mezzemaniche farcies au fromage frais de brebis sur un velouté de fèves parfumée au café

Pici faits maison à la carbonara de légumes de printemps et truffe

Pappardella farcie à la sauce toscane aux trois hachis, sauce tomate fraîche et béchamel légère parfumée à la noix de muscade

# Les Poissons

Tranche de poisson aux asperges, mayonnaise bio,  
huile d'olive extra-vierge et ciboulette

Cocotte de poissons et crustacés, infusion de gingembre et laurier,  
fricassée de légumes de notre potager

Encornet farci à la finocchiona, pommes de terre et baies de goji  
sur une purée de petits pois

# Les Viandes

Le cochon de lait rôti, sa saucisse et son foie accompagné de carottes rôties

Epaule d'agneau en ragoût, chicorée et bouillon parfumé au thym

Pigeon en cocotte, lard et artichauts à la menthe

*Rosa tenero* sauce à la morue et pois chiches fumés au romarin

# Ni viande ...ni poisson

## Les Œufs

### *Œuf poché*

au trebbiano, sabayon au parmesan, riz complet et asperges

### *Omelette soufflée*

de blanc montés en neige, jaune mollet, oignon frais et truffe de printemps

## Les Salades

### *La caprese*

de mozzarella Dop, tomates rouges et vertes Vrai Km, basilic et origan

### *La fragrance des légumes de printemps*

Farandole de légumes cuits et crus, sauce au vinaigre balsamique

## Les Fromages

Sélection de fromages du pays et d'autres régions, accompagnés de poires chaudes au romarin, miel de châtaignier, marmelade d'aubergine à la coriandre et pain chaud aux noix

*En cas d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires, adressez-vous à notre personnel qui vous fournira toutes les informations concernant nos produits et nos boissons.*