

IL MARTINI

Menu Soir * 3 Services

ENTRÉES

Soupe du jour*
Salade Italienne*

Omble Chevalier +10* ou 20

Mi-cuit, endive, pomme verte, carvi, noix de grenoble

Burrata des Pouilles +15* ou 25
Tomate, câpre, olive taggiasche

Huîtres des Maritimes (6) +10* ou 20

PLATS PRINCIPAUX

Fettucine ai Funghi 37

Crème, champignons homard, pleurotes, Pecorino Romano

Orecchiette alla Salsiccia 37
Chorizo, roquette & ricotta

Foie de Veau Veneziana 40
Demi-Glace & pancetta, légumes rôtis

Morue d'Islande 55
Courge Spaghetti, beurre Nduja, fenouil, kumquat, pistache

Onglet de Bœuf Blue Ribbon 55
Ferme d'Orée, PDT, Parmiggiano 24 mois, brocolis

DESSERTS

Crème Caramel*
Sorbet à la Framboise*
Gâteau Vanille, Café & Caramel*

Les plats en table d'hôte sont aussi disponibles à la carte

IL MARTINI

Menu Soir * 3 Services

ENTRÉES

Soupe du jour*
Salade Italienne*

Omble Chevalier +10* ou 20

Mi-cuit, endive, pomme verte, carvi, noix de grenoble

Burrata des Pouilles +15* ou 25
Tomate, câpre, olive taggiasche

Huîtres des Maritimes (6) +10* ou 20

PLATS PRINCIPAUX

Fettucine ai Funghi 37

Crème, champignons homard, pleurotes, Pecorino Romano

Orecchiette alla Salsiccia 37
Chorizo, roquette & ricotta

Morue d'Islande 55
Courge Spaghetti, beurre Nduja, fenouil, kumquat, pistache

Foie de Veau Veneziana 40
Demi-Glace & pancetta, légumes rôtis

Onglet de Bœuf Blue Ribbon 55
Ferme d'Orée, PDT, Parmiggiano 24 mois, brocolis

DESSERTS

Crème Caramel*
Sorbet à la Framboise*
Gâteau Vanille, Café & Caramel*

Les plats en table d'hôte sont aussi disponibles à la carte