

### Entrées froides

<i>Marbré de foie gras maison au culatello, salade de radis et herbes fraîches, betterave sur pain toasté</i>	20 €
<i>Sopressata de cochon ( fines tranches de tête pressée), concombre et mozzarella di buffala, mayonnaise d'artichauts</i>	16 €
<i>Dés de thon cru mariné au sésame dans un gaspacho de tomates jaunes et anchois, fine gelée de jus de persil et guacamole</i>	17 €

### Entrées chaudes

<i>Pantacce Toscane à la chair à saucisse italienne, champignons, légèrement crémé et truffe</i>	14 € ( Plat ) 18 €
<i>Pâtes farcies à la lotte, mousseline de petits pois frais, pecorino sarde, quelques copeaux de mer et émulsion à la verveine</i>	16 €
<i>Asperges vertes en tempura, œuf cuit à 67°, goujonnettes de rouget et pesto de tomate</i>	16 €
<i>Lamelles de seiches grillées et joues de porc confites au céleri blanc, oignons crispy et coulis de piquillos</i>	15 €
<i>Homard mi-cuit ( décortiqué), riz au tandoori et lait de coco, julienne de radis et pomme granny smith</i>	28 €

### Plats

<i>Filet de maquereau à l'étouffée, épinard, fenouil et citron, espuma de pomme de terre à la coriandre</i>	18 €
<i>Ris de veau braisé au guanciaie, poêlées d'asperges blanches et fèves, sauce à la Saint-Feuillien</i>	32 €
<i>Tranche de bœuf toscane à la barba del fratte, artichauts à la menthe et huile de pistache, purée au romarin</i>	27 €
<i>Le pigeonneau royal d'anjou au lard di colonata cuit à basse t°, haricots beurre et carottes, chips de pomme de terre et jus de réglisse</i>	29 €
<i>Noisette d'agneau farcie de foie gras et courgettes cuites à la sauge, quelques girolles et risotto de quinoa au chorizo</i>	29 €
<i>La poitrine de porc The Duke au poivre de sancho cuit 20 heures, morilles, asperges, bottarga et cornes de gatte</i>	25 €

## Desserts

<i>Opéra au chocolat déstructuré à ma façon</i>	8 €
<i>Feuilleté au sirop d'érable, carotte, espuma à la fève de tonka et sorbet mojito</i>	9 €
<i>Tartelette tout café servie tiède, sponge cake au chocolat blanc et coulis de cerise</i>	10 €
<i>Cassata aux fruits de la passion et fraise, petit shotters d'ananas, raisin et céleri</i>	8 €
<i>Assiette de fromages (gorgonzola et poire, sottobosco à la truffe et betterave, fromage vieilli et affiné à la feuille de tabac et confiture de zucca)</i>	12 €

### Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons :

<i>Moscato di Sardegna « In Fundu » (vin blanc liquoreux)</i>	6€/verre
<i>Barolo Chinato – Cerretto (100 % nebbiolo) - Piémont (couleur brune, arômes d'herbes et de liqueur, bel équilibre entre amertume et alcool)</i>	9.5€/verre

## Menu

### (servi pour l'ensemble de la table)

Petite dégustation du moment

≈

Carpaccio de thon rouge à la vinaigrette de miel de truffe, asperges vertes et tomates jaunes semi séchées

≈

Pâtes farcies à la lotte, mousseline de petits pois frais, pecorino sarde, quelques couteaux de mer et émulsion à la verveine

≈

Noisette d'agneau farcie de foie gras et courgettes cuites à la sauge, quelques girolles et risotto de quinoa au chorizo

≈

Opéra au chocolat déstructuré à ma façon

**Menu : 55 €**  
**La sélection de vins : 27 €**