**♦♦♦ PREMIER SERVICE ♦♦♦**

**TORCHON DE FOIE GRAS**

Topinambours marinés, compote de fruits au vin rouge, brioche, vinocotto

Pickled Jerusalem artichokes, fruits compote, vinocotto, brioche

**TARTAR DI BRUSCHETTA E BURRATA**

Tomates cerises fraîches et séchées, basilic, pain croustillant

Fresh and sundried tomatoes, basil, crunchy bread

**UOVO CROCCANTE**

Œuf croquant sur fondue de pecorino, truffe noire

Crunchy egg, pecorino fondue, black truffle

**CARCIOFI SALTATI**

Artichauts saisis, tomates cerises, roquette, sauce tomate et crème, copeaux de parmesan

Seared artichokes, cherry tomatoes, arugula, cream and tomato sauce, parmigiano shavings

**♦♦♦DEUXIÈME SERVICE ♦♦♦**

**GNOCCHI DI BUFALA**

Emulsion au beurre et sauge avec pesto de roquette, noix de pin et vrilles de pois

Sage and butter emulsion with arugula pesto, pine nuts and pea shoots

**BACCALA**

Morue, courgettes, galette de riz au safran, légumes du moment

Cod, zuchini, saffron rice galette, seasonal vegetables

**AGNELLO**

Carré d’agneau, galette et flan aux pommes de terre, parmigiano et sauce au chocolat

Rack of lamb, potato galette and flan, parmigiano and chocolate sauce

**FILETTO DI MANZO ROSSINI**

Filet mignon, légumes du moment, purée de pommes de terre aux olives (foie gras et truffe)

beef tenderloin, seasonal vegeatables, olive potato puree (foie gras and truffle)

**♦♦♦TROISIÈME SERVICE ♦♦♦**

**Dessert**

**Choix du chef / Chef’s choice**