

LES ENTREES

Véritables fondus (<i>natures ou truffés</i>) au parmesan et persil frit	14,50
Cassolette de scampis à l'ail (<i>ail, échalote, persil, ciboulette</i>) ou Sauce diable (<i>vin blanc, piment rouge, coriandre et gingembre</i>)	16,50
Croquettes au crevettes (<i>faites maison</i>) et persil frit	16,50
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, céleri, basilic et copeaux de parmesan	14,50
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe blanche, copeaux de foie gras, salade de roquette et fleur de sel	15,50

LES PATES FRAICHES

Duo de tagliatelles légèrement parfumées à l'huile de truffe blanche, spaghetti de courgettes, olives noires, tomates séchées et sel de Lave	16,50
Ravioles au crabe sur fondu de fenouil, asperges vertes, sauce bisque safranée	17,50
Linguines à la tartufata (<i>crème de tartufata, copeaux de truffe</i>)	17,50
Panzerotti farcis à la tomate et à la mozzarella, pesto vert et mozzarella légèrement truffée, tomate confite	16,50
Ravioles de chèvre parfumée au miel, sauce vierge	16,00
Penne au foie gras <i>Sauce crème au foie gras, copeaux de foie gras</i>	17,00
La Pâte et Ose (assortiment de pâtes)	21,00

LES POISSONS

Sole meunière et sa salade printanière	27,00
Skrei rôti au four légèrement parfumé à l'orange, mousseline de patates douces	25,50

LES VIANDES

Filet pur argentin au gros sel (<i>env. 250 gr</i>) <i>salade de roquette, copeaux de parmesan & huile de truffe, frites ou pâtes</i>	31,50
Filet pur argentin (<i>env. 220 gr</i>) façon Rossini <i>(sauce au foie gras, copeaux de foie gras)</i>	32,90
Filet pur argentin (<i>env. 220 gr</i>) sauce poivre crème ou béarnaise (<i>faite maison</i>)	31,50
Tartare de boeuf classique, frites, salade	18,50
Tartare de boeuf à l'Italienne frites, salade <i>basilic, copeaux de parmesan, huile de truffe, pignons de pin, roquette</i>	19,50
Aller-retour aux herbes, frites, salade <i>Un tartare aux herbes, juste saisi (aller- retour) à la poêle</i>	19,50

Tous les accompagnements et sauces sont inclus dans les prix