

« Chers clients,

Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, sur simple demande de votre part, nos collaborateurs, vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

Votre hôte »

Nos menus...

A midi ...

<i>Menu du jour complet</i>	<i>47.-</i>
<i>Entrée, plat ou plat, dessert</i>	<i>40.-</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>29.-</i>

Menu La Place *« Printemps »*

Mise en bouche

*Crevettes « Gambero Rosso » de l'Océan Indien,
vichyssoise de laitue, lardo di Colonnata et vinaigrette de petit-pois frais*

*Filet de rouget barbet poêlé en déclinaison d'artichaut, panisse aux algues,
réduction de crustacés à la badiane*

*Nage de fraises Cléry au citron vert et basilic,
siphonnée à la mozzarella di Bufala, crumble à l'huile d'olive « Olixir »*

85.-

Pour la table entière...

Notre Menu Découverte *99.-*
Composé de 3 plats, fromage ou dessert
Au gré des produits du marché

Et avec Accord Mets et Vins *150.-*
Chacun des plats est accompagné d'un verre de vin...
Sélectionné par nos soins...