

HORS D'ŒUVRE	Poitrine de veau, raifort, petits oignons marinés, agrumes et vin chaud 3,7,9	44.00
	Langoustines de Viareggio, crème de foie gras, Myrtilles et pomme 2,3,4,7	49.00
	Céleri-rave, chou-fleur et betterave rouge <i>Ex. Agr. Arcetri de Florence</i> avec Taleggio dop, pignons et graines de courge 7,9	39.00
	Ris de veau à cœur, glacé, Raisin et réglisse 1,7,9	39.00
ENTRÉE	Riz Carnaroli bio <i>Tenuta San Carlo</i> au Parmesan Reggiano DOP 24 mois, cacciucco d'escargots <i>Ex. Agricole Arcenni de Capannoli</i> , citron, céleri et fines herbes de notre jardin botanique 7,9	44.00
	Tagliatelles aux œufs maison, ragoût de rôti de bœuf, fèves de cacao, feuilles de laurier et agrumes 1,3,6,7,8,9	39.00
	Tortello de lotte méditerranéenne fumée, palourdes, lupins, persil et caviar <i>Tradition Calvisius</i> 1,3,4,7,12	49.00
	Raviolis doubles farcis de carottes et de gorgonzola, sur fond de légumes 1,3,7,9,12	39.00
PLATS	Pigeon de l' <i>Expl. Agr. Da Pagliana de Firenzuola</i> , oignons rouges de Tropea, courge, châtaignes et pain brioché 1,7,9	69.00
	Longe de chevreuil, échalotes glacées, genièvre, betteraves et mûres noires 7,9	49.00
	Turbot de Méditerranée braisé à la sauce Isolana, Lait d'amande et pois mange-tout 4,6,8,9,12	59.00
	Cèpes, Parmesan Reggiano DOP 18 mois, choux et amandes 7,8	44.00