



Beignets frivoles de légumes de saison

Beignets veggies et gourmands levés à la bière brune et sa mayo légère aneth basilic

National

11€

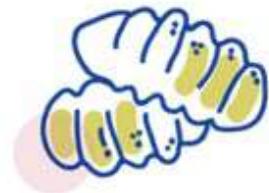


Tartelette surprise à l'oignon rouge de Tropea

Feuilletée façon satin, coeur fondant de cèpes, siphon parmesan

Calabre

12,5€



Gnocchi frits et crème de parmesan truffée

Les petits péchés mignons de Mimo, à consommer sans modération ni confession

Piémont

12,6€



Burrata truffée et déclinaison de lentilles corail sur son 31 !

Ooooooh ... you touch my burrata !

Piémont

14,5€



Suppli forestier

Croquette charnelle de risotto farcie aux champignons et mozzarella, crème de petit pois et menthe

Latium

9,7€



Velouté de butternut réconfortant

Avec son oeuf poché au vinaigre de cidre et son crumble châtaigne, ici pas d'effort, que du réconfort !

Padoue

10,5€



Brioche pulled pork épique !

Brioche maison toastée, effilochée de porc cuit basse température all night long, mayo légère à l'ail noir, gel de tomates fermentées

Emilie-Romagne

12€

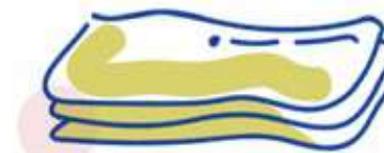


Linguine alla carbonara

*Pas de pancetta ni de parmesan malheureux !!
Mamma Mia !!*

Latium

19,5€



Lasagnes de courge veggies torrides

*La courge et le taleggio se retrouvent dans le lit de nos
lasagnes après un rdv fort concluant ...*

Padoue

18€



Conchiglie burrata, ail noir et chips de topinambour

*Cupidon a tiré une flèche en plein coeur de ces pasta
coquillages pour une aventure gustative généreuse !*

Emilie-Romagne

22€



Risotto cacio e pepe et duo de gambas très aguicheuses

*La croisière s'amuse avec ce risotto de gambas en 2 façons,
cacio e pepe, poudre de grains de café et de noisettes
torréfiés*

Vénétie



Tagliolini pesto de pistache et lamelles de seiche

*Mais comment ça peut être aussi bon ?
Alors là je sèche ...*

Sicile

21€





Paleron de boeuf de notre ami Bacchus

Cuisson basse température 12h, réduction de vin rouge, trio de carottes et polenta croustillante

Piémont (Viande : France)

28€



Côte de veau à la milanaise

Côte de veau entière préparée telle la tradition milanaise, accompagnée de sa roquette salade pour un voyage vers les étoiles

Lombardie (Viande : Ferme de Montchervet, Amplepuis)

34€



Tiramisù tradizionale

Molto classico ! La spécialité du Chef

National

8,5€



Chocolat en folie

Pain de Gênes chocolat, crumble cacao fleur de sel fumée, crème et glace noisette, le tout à dévorer sans aucune gêne

Ligurie

8,8€



Baba du cosmos

Baba agrumes (sans alcool), crème et tuile roquette, sorbet agrumes, marmelade et vinaigrette d'agrumes, pour une aventure gustative validée par Thomas Pesquet

Campanie

7€ / +4€ le shot de rhum ou de limoncello



Dessert du jour (selon disponibilité)

Selon l'envie, l'humeur ou encore la fantaisie du Chef

Le Chef

8,5€



Pomme récréative

*Pomme au four au coeur givrée de Granny Smith, chouchous
et siphon burrata*

Trentin - Haut - Adige

8,5€

