



Pour l'apéritif

Pizetta taleggio et poivre de madagascar - 7€

Pizetta taleggio poires/bleu - 8.5

Pizetta taleggio soubressade - 9€

Tarama au citron noir d'iran – 9€

Rillette de loup bio du frioul – 9€

Menu sur réservation – 45€

(Tel : 06.10.98.58.63)

(Mail : alfalimentation@gmail.com)

Gaspacho de concombre, vinaigre de shizo et kalamata

-

Friture de goujonnettes de loup bio du Frioul élevés et pêchés par Aurélien Bergeron,
condiment persil/curry vert/coco

-

Carrelet à la braise, (Minimum pour 2)

ou

Côte de cochon fermier à la braise (Minimum pour 2)

Accompagnement au choix Artichauts poivrade, aillet, petits pois, bouillon
tilleul/artichauts/parmesan ou Asperges blanches fumées, et vertes crues, sauce hollandaise
au kimchi, condiment coriandre/pignons/oignons nouveaux

-

Marmelade fraise/tonka, sorbet fraise, guimauve au café et tuile croquante