AUX DUCS DE SIENNE

ENTRÉES

Burrata crémeuse, huile d'olive, tomates, pignons de pin,
réduction de vinaigre bordelais **15€**

Focaccia, jaune d'œuf confit, coppa, pickles d'oignons rouges **11€**

Gravelax de saumon et son gel d'agrumes, huile d'herbes **15€**

Carpaccio de melon et sa chiffonnade de jambon **10€**

PLATS

Ravioles de ricotta et citron, jus court à la sauge, vieux brebis **18€**

Magret de canard du Sud-Ouest, jus au thym et au miel, sa polenta crémeuse **25€**

Poisson du jour et sa caponata, jus citronné **24€**

Côte de Bœuf à partager (800g) accompagnement du moment **80€**
Disponible à l'unité (400g) **40€**

SALADES

Salade de chèvre chaud, chips de jambon et vinaigrette miel-moutarde **16€**
(option végétarienne possible)

Salade César, aiguillettes de poulet, tomates, sucrine, parmesan, croutons **16€**

Salade Nordique, saumon fumé, concombres, avocat, œufs, citron **18€**

DESSERTS

Cannoli au fruit de saison, sorbet fraise **9€**

Ganache au chocolat noir et fleur de sel, crumble et huile d'olive **10€**

Agrumes en textures, sorbet citron et huile d'olive au basilic **8€**

Boule de glace ou sorbet **5€** la boule

Assiette de fromages **11€**

FINGER FOOD

Planche de charcuterie et/ou de fromages affinés **22€**

Crème de pecorino et sa tuile de parmesan **6€**

Focaccia et sa burrata, pickles et huile d'olive au basilic **8€**

MENU ENFANT

15€
(jusqu'à 12 ans inclus)

Service au restaurant du Jeudi au Lundi de 19h à 22h30
Prix en euros TTC, service compris. Liste des allergènes sur demande.

AUX DUCS DE SIENNE

STARTERS

Creamy burrata, olive oil, tomatoes, pine nuts, Bordeaux vinegar reduction **€15**

Focaccia, confit egg yolk, coppa, pickled red onions **€11**

Salmon gravlax with citrus gel and herb oil **€15**

Melon carpaccio with shaved ham **€10**

MAIN COURSES

Ricotta and lemon ravioli, sage jus, aged sheep's cheese **€18**

Southwest duck breast, thyme and honey jus, creamy polenta **€25**

Catch of the day with caponata and lemon jus **€24**

Rib of beef to share (800g) with a side dish of the day **€80**
Available as a single serving (400g) **€40**

SALADS

Warm goat cheese salad with ham crisps and honey mustard dressing **€16**
(vegetarian option available)

Caesar Salad, thin strips of chicken, tomatoes, sucrine lettuce, parmesan, croutons **€16**

Nordic Salad, smoked salmon, cucumbers, avocado, eggs, lemon **€18**

DESSERTS

Seasonal fruit cannoli, strawberry sorbet **€9**

Dark chocolate ganache with fleur de sel, crumble and olive oil **€10**

Citrus textures, lemon sorbet and basil olive oil **€8**

Scoop of ice cream or sorbet (**€5** per scoop)

Cheese selection **€11**

FINGER FOOD

Selection of charcuterie and/or aged cheeses **€22**

Pecorino cream with parmesan crisp **€6**

Focaccia with burrata, pickles, and basil olive oil **€8**

KIDS MENU

€15
(up to and including age 12)

Restaurant service from Thursday to Monday, 7 pm to 10.30 pm
Price in euros, including tax and service. Allergen information available upon request.