

LA TERRASSE DES 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€

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

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 de fromages affinés 22€

Arancini au vieux brebis 6€

Crème de pecorino et sa tuile de parmesan 6€

Focaccia et sa burrata, pickles et huile d'olive au basilic 14€

LA TERRASSE DES 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€

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

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 cured meats and aged cheeses 22€

Arancini with aged sheep's cheese 6€

Pecorino cream with parmesan crisp 6€

Focaccia with burrata, pickles, and basil olive oil 14€