

MENU DEGUSTATION

Souvenir d'un voyage en Cappadoce

Salade de seiches grillées et gel de vinaigre fumé

Langoustine, champignons et livèche

Fagottelli "La Pergola"

Homard et chou-fleur

Rouget, crème de poireaux, sauce à la mauve et herbes balsamiques

Agneau, sauce au myrte et carottes de Polignano

Sélection de fromages

Crème de ricotta au massepain, moelleux à la pistache
et sorbet à l'orange confite

Variation de chocolat noir, neige au grué de cacao et chanvre

Menu complet à 10 plats
320,00

ou

Menu sans les plats 'Homard', 'Sélection de fromages'
et 'Crème de ricotta au massepain'
270,00

Hors d'œuvres

Une langoustine parmi les tubercules et les racines...

69,00

Tartare de sériole, céleri-rave, dattes, sauce épicée au yaourt et orge

68,00

Ris de veau, fruits rouges et basilic

62,00

Humus, humble, humain

59,00

Foie gras de canard, pêches et verveine

Premiers plats

Fleur de courgette et caviar sur consommé de crustacés et safran

79,00

Fagottelli "La Pergola"

65,00

Tortellini aux aubergines, sauce au sumac et écrevisses rouges

69,00

Spaghetti à l'eau de tomates, praires et sauce au persil et basilic

62,00

Risotto "alla scapece" aux petits calamars et safran

69,00

Plats principaux

Saint Pierre, feuilles de courgette romaine et crème de haricots verts

78,00

Turbot, poivrons et gazpacho vert

78,00

Agneau, sauce au myrte et carottes de Polignano

72,00

Pigeon au miel, propolis et pollen

72,00

Filet de veau, textures de tomates et basilic

72,00

Fromages

Sélection de fromages

28,00

Le poisson servi cru à été soumis à un refroidissement rapide (Reg.CE 853/04)

Nous invitons nos convives ayant des allergies ou intolérances à faire appel au personnel de salle
(Reg. UE 1169/2011)