



Le Jardin

NOTRE CHEFFE FRANCESCA LAZZARI

VOUS PROPOSE UNE CUISINE ITALIENNE MODERNE,
ELEGANTE ET COLOREE.

LE TEMPS D'UNE PAUSE, EMBARQUEZ POUR UN VOYAGE GUSTATIF
A TRAVERS LA DECOUVERTE DES REGIONS D'ITALIE.

NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGREABLE MOMENT PARMI NOUS !

Antipasti

Appetizers

IL PAN PIZZA 9,00€

Huile d'olive, romarin frais, fleur de sel

Pizza bread with rosemary and sea salt flower

LA TRIGLIA IN SAOR 23,00€

Filets de rouget à la vénitienne oignons rouges fondants,
fèves fraîches, touche de raifort

Venetian-style red mullet fillets, tender red onions, fresh broad beans and a touch of horseradish

IL CARPACCIO DI MANZO 33,00€

Carpaccio de bœuf à la piémontaise, julienne de bresaola de bœuf,
parmesan 24 mois et condiments citronnés

*Piedmontese-style beef carpaccio, beef bresaola strips,
24 months aged Parmesan and lemon condiments*

LO SPADA MARINATO ALLA PUGLIESE 29,00€

Pétales d'espardon marinés aux agrumes, menthe et chou rouge,
mayonnaise d'orange et ses herbes folles

Swordfish marinated with citrus, mint and red cabbage, orange mayonnaise and wild herbs

IL PETTO D'ANATRA 27,00€

Jambon de magret de canard fumé à la frioulane au romarin,
déclinaison d'asperges, touche de grenade

Frulli styme marinated smoked breast, asparagus and pomogranate

L'INSALATA DI GAMBERONI 32,00€

Méli' mélo de salades et chicorées de saison de Vénétie, gambas snackées,
vinaigrette à l'orange sanguine de Sicile, croquant de parmesan de vache rouge

*Mixed Venetian seasonal leaves and chicory, seared gambas,
Sicilian blood orange dressing, red cow Parmesan crisp*

*La viande provient de l'Union européenne
Veal comes from European Union*

Piatti

Main courses

LE CARMELLE RADICCHIO SPECK E FONTINA

34,00€

Ravioles, façon bonbon, farcies au jambon speck (porc) et fromage fontina, radicchio flamme de Trévisé

Speck raviolis, fontina cheese, raddichio tardivo

LE FOGLIE D'ULIVO ALLA MARCHIGIANA

25,00€

Pâtes fraîches aux épinards avec tomates cerise confites, crumble d'olives noires Taggiasche, sauce acidulée au fromage frais de brebis

Home made spinach pasta with cherry tomatoes, Taggiasche olives crumble, tangy ewe's milk cheese dressing

LE LINGUINE ALLE VONGOLE

34,00€

Linguines de Gragnano tréfilées au bronze avec palourdes et coques, ail confit, persil et zestes de citron

Linguine Gragnano-style with clam and cockles, confit garlic, parsley and lemon zeste

IL RISOTTO ALLA CARBONARA

31,00€

Risotto vialone nano, pecorino de brebis affiné en grotte, guanciale (porc) et jaune d'œuf mariné

Risotto, cave aged Pecorino, guanciale and marinated egg yolk

IL POLLO FARCITO

44,00€

Suprême de volaille jaune fermière de l'Ain, farci de ses foies à la Toscane et oignons caramélisés, croustillant aux herbes, sauce au parmesan 24 mois et morilles, polenta blanche et légumes

Country-side free range poultry, stuffed Tuscany style and caramelized onions, herbs crust, 24 months aged Parmesan sauce, morels, white polenta and vegetables

L'AGNELLO

39,00€

Confit de gigot d'agneau à basse température pendant 24 heures, croûte de noisettes du Piémont, brunoise d'artichaut, croquant de pommes de terre

Slow cooked 24 hours leg of lamb, Piedmont hazelnuts crust, artichokes and potatoes

I BOCCONCINI DI PESCATRICE

39,00€

Médallions de queue de lotte rôtie au beurre acidulé, sabayon au Prosecco rosé, touche de fraise et œufs d'hareng fumés, chips de vitelotte

Monkfish medallions roasted with citrus butter, pink Prosecco sabayon, strawberries and smoked herring roe, purple potatoes crisp

IL MERLUZZO IN CROSTA

38,00€

Dos de lieu noir en croûte de parmesan 24 mois, alliance d'artichaut et aubergines, terre d'olives noires Taggiasche, umami de tomates

Pollock with 24 months aged Parmesan crust, artichokes and aubergines, Taggiasche olives, umami tomatoes condiment

Pizza

Pizze

LA MARGHERITA DI BUFALA

22,00€

Sauce « Madre » de tomate fraîche, mozzarella de buffle, basilic frais, tomates cerises marinées

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil

LA DIAVOLA

25,00€

Sauce « Madre » de tomate fraîche, mozzarella fior di latte, spianata Calabrese (porc), poivrons grillés, terre d'olives noires Taggiasche, origan

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Spianata Calabrese, grilled peppers, Taggiasche olives, origano

LA VEGETARIANA

22,00€

Sauce « Madre » de tomate fraîche, mozzarella fior di latte, légumes grillés (aubergines, poivrons, courgettes...), tomates marinées, artichauts, olives, câpres, origan

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, grilled vegetables (aubergines, peppers, courgettes), marinated tomatoes, artichokes, olives, capers, origano

LA PUGLIESE

23,00€

Crème de courgettes, fleurs de courges, touche d'anchois, ail confit, mozzarella de buffle

Courgettes cream, courgette flowers, anchovies, confit garlic, mozzarella

LA PRIMAVERA

29,00€

Crème d'artichaut, ricotta au safran, gambas, radicchio flamme de Trévisé

Artichokes cream, saffron ricotta, gambas, raddichio tardivo

Dolci

Sweets

- IL BABA' AL LIMONCELLO** 12,00€
Babà au Limoncello, gel de citron, ganache à la vanille
Limoncello baba, lemon gel, vanilla ganache
- IL TIRAMISU'** 12,00€
Biscuits cuillère imbibés de café, touche de Grappa, crème à la mascarpone, poudre de cacao
Soaked biscuits with coffee, Grappa, mascarpone cream, cocoa powder
- LA NOCCIOLA E IL CIOCCOLATO** 12,00€
Entremet noisette du Piémont et chocolat, noisettes torréfiées et enrobées de caramel
Piedmonte hazelnuts cake, roasted hazelnuts and caramel
- IL FIORE DI SICILIA** 12,00€
Pâte à choux, praliné à la pistache de Sicile, crème légère pistache
Choux pastry, Sicilian pistachio praline, light pistachio cream
- I DOLCETTI** 17,00€
Mix de mignardises italiennes accompagnées d'un thé ou café
Mixed Italian sweets and coffee or tea

Menu Enfant (jusqu'à 12ans)

Children menu (up to 12 years old)

Formule entrée-plat ou plat-dessert 20,00 €

Formule entrée-plat-dessert 26,00€

ENTRÉES - Starters

Tomates mozzarella

Tomatoes and mozzarella

Mini club sandwich au poulet

Mini club sandwich with chicken

LES PLATS - Main courses

Au choix entre : Filet de lingue bleue pané ou nature, Milanaise de dinde,
Steak haché

Servi au choix avec légumes, frites, salade ou mousseline de pommes de terre

Blue ling, plane or breaded, turkey Milanese filet or burger

Side dish to choose among vegetables, or French fries, salad of light mashed potatoes

Coquillettes à la tomate

Tomato pasta

Coquillettes à la bolognaise

Bolognese pasta

Coquillettes à la crème de parmesan et jambon de Paris (PRÉSENCE DE PORC)

Creamy Parmesan and ham pasta (PRESENCE OF PORK)

LES DESSERTS - Desserts

Fondant au chocolat, glace vanille

Chocolate fondant, vanilla ice cream

Salade de fruits, glace vanille

Fruits salad and vanilla ice cream

Crumble de pomme et cannelle

Apple crumble and cinnamon

Balade dans les vignes

Walk in the vineyards

BOLLICINE

LES PÉTILLANTS – *Sparkling wines*

12 CL

75 CL

PROSECCO

Rosé

Superiore-La Marca Conegliano Valdobbiadene – *Vénétie* 8,00 €

45,00 €

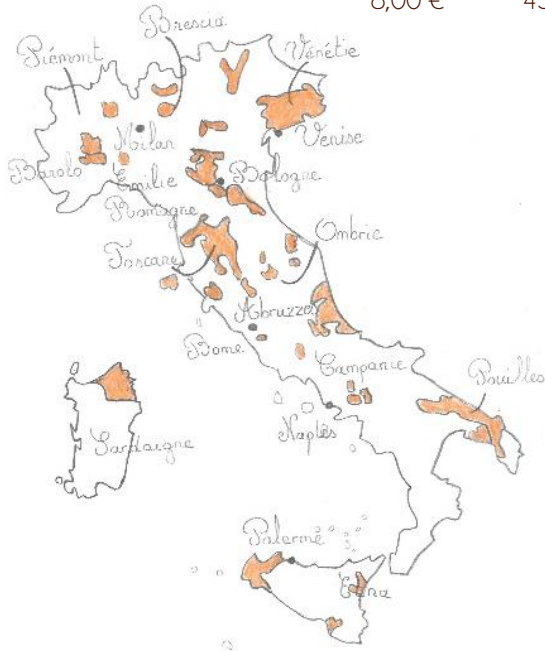
PROSECCO




Brut



Asolo Presa n*3

8,00 €

45,00 €



VINI BIANCI	12 CL	75 CL
VINS BLANCS – <i>White wines</i>		
Terebinto Grillo – Planeta – 2021 – <i>Sicile Menfi</i>	7,00 €	42,00 €
Roero Arneis – Marco Porello 2020 – <i>Piémont</i>		50,00 €
Soave Monte Calvarina – Corte Giacobbe – 2020 – <i>Vénétie</i>	10,00 €	56,00 €
Fiano – Surani – Masseria – 2021 – <i>Pouille</i>	12,00 €	70,00 €
Passo di Luna – Funaro – 2022 – <i>Sicile</i> 		76,00 €
Carricante – Planata – Eruptione 1614 – 2019 – <i>Sicile</i> 	13,00 €	75,00 €
Chardonnay – Bramito Della Sala – Antinori – 2021 – <i>Ombrie</i>		90,00 €
Chardonnay – Planeta – 2019 – <i>Sicile</i>		105,00 €
Cervaro Della Sala – Antinori – 2018 – <i>Ombrie</i>		145,00 €
Rosj Bass – Domaine Gaja – 2012 – <i>Piémont</i>		220,00 €
VINS DE DESSERT – <i>Sweet white wine</i>		
Italie – Moscato d’Asti – Tenuta Del Fant – 2021 – <i>Piémont</i> 	7,00 €	38,00 €
DEMI VINS ROUGES – <i>Red Half bottles</i>		37 CL
Chianti Classico – Santa Cristina – 2018		27,00 €

VINI ROSSI	12 CL	75 CL
VINS ROUGES – <i>Red wines</i>		
Bardolino – Zenato – 2021 – <i>Vénétie</i>	8,00 €	48,00 €
Chianti Classico – Tenuta di Carleone – 2020 – <i>Toscane</i>	10,00 €	56,00 €
Barbera d'Alba – Paolina – Ca del Baio – 2020 – <i>Piémont</i>		60,00 €
Barbarossa – Monferrato – Il Falchetto – 2020 – <i>Livourne</i>		68,00 €
Pinot Nero – Terrazze Alte – Mazzolino – 2020 – <i>Lombardie</i>		74,00 €
Rosso di Montepulciano – Poliziano – 2021 <i>Toscane</i> 	13,00 €	78,00 €
Langhe Nebbiolo – Ca' del Baio – 2020 – <i>Piémont</i>		85,00 €
Chiantari – Nero d'Avola – Vigneti Zabu – 2021 – <i>Sicile</i>	15,00 €	90,00 €
Chianti Classico – Isole e Olena – 2018 – <i>Toscane</i>		100,00 €
Promis Ca Marcanda – Angelo Gaja 2020 – <i>Toscane</i>		120,00 €
Barolo Serralunga – Luigi Baudana – GD Vajra – 2018 – <i>Piémont</i>		170,00 €
Amarone della Valpolicella – Tedeschi – 2018 – <i>Vénétie</i>		175,00 €
VINS ROUGES PRESTIGES <i>Red wines</i>		
Barolo – Bricco Delle Viole – GD Vajra – 2018 – <i>Piémont</i> 		220,00 €
Brunello Di Montelcino Pieve – Gaja – 2017 – <i>Toscane</i>		235,00 €
Barolo Azelia – Magheria – 2012 – <i>Piémont</i>		260,00 €
Tignanello – Antinori – 2019 – <i>Toscane</i>		300,00 €
Barbaresco – Reserva – Fabio Geo – 2015 – <i>Piémont</i>		350,00 €

VINI ROSATI

VIN ROSÉ – *Rosé wine*

ITALIEN	12 CL	75 CL
Domaine Planeta – Rosé – 2022 – <i>Sicile</i>	7,00 €	42,00 €

COTES DE PROVENCE

Château Les Valentines – Le caprice de Clémentine – 2022		54,00 €
Château Minuty – Prestige – 2022		65,00 €
Château Saint-Maur – Excellence – Cru Classé – 2022		70,00 €
Château Minuty – Rose et Or – 2021 – 2022		90,00 €
Château Les Valentines – Le caprice de Clémentine – 2022 – 1,5 L		112,00 €
Château Minuty – Prestige – 2022 – 1,5 L		135,00 €
Château Saint-Maur – Excellence – Cru Classé – 2022- 1,5 L		145,00 €
Château Minuty – Rose et Or – 2021 – 1,5 L		185,00 €

BANDOL

		75 CL
Château Romassan – Domaine Ott – 2021		90,00 €
Château Pibarnon – 2020 – 1,5 L		150,00 €

VIN DE FRANCE

Domaine Alône par Christian OTT – 2021		86,00 €
--	--	---------

DIGESTIVI

DIGESTIFS – *Digestive*

4 CL

LIMONCELLO

Di Sorrento – Strega

6,00 €

AMARETTO

Disaronno

12,00 €

GRAPPA

Classica del Castello

9,00 €

Grappa Riserva Ambré – Nardini

12,00 €

Grappa di Tignanello – Antinori

16,00 €

Boissons chaudes

Hot drinks

Espresso	5,00 €
Ristretto	5,00 €
Café	6,00 €
Double espresso	8,00 €
Espresso Macchiato	8,00 €
Cappuccino	8,00 €
Café latte	8,00 €
Moka	8,00 €

THÉS DE PASCAL HAMOUR 8,00 €

Verts - *green teas*

Sencha Yamata du Japon, Jasmin de Chine, 4 Fruits rouges, Darjeeling, Darjeeling menthe

Noir - *black teas*

Royal Ceylan, Earl Grey, Breakfast, Darjeeling Imperial, Lapsang Souchon

INFUSIONS DE PASCAL HAMOUR 8,00 €

Verveine, verveine menthe, tilleul officinal, camomille, rooibos

Vervain, minth vervain, lime tree, camomilla, rooibos

Prix nets, service compris. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés. Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer.

All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know