

# Voyage autour de la Méditerranée

MENU DU 3 & 17 NOVEMBRE 2023  
ITALIE

## ENTRÉE

Espuma de mozzarella de buffala,  
eau de tomate au vinaigre balsamique blanc  
*Mozzarella di bufala cheese foam, tomato water with white  
balsamic vinegar*



## PLAT

Risotto crémeux à l'encre de seiche,  
crevettes juste snackées au citron du Pays  
*Creamy risotto with squid ink, just-snacked schrimp with  
lemon from the country side*



## DESSERT

Panna cotta au café et figues pochées dans leur jus  
*Coffee panna cotta with poached figs*

Accord mets-vins disponible : 30€ par personne  
*Wine pairing available : €30 per person*

69 €

par personne  
*per person*

MENU DU 10 & 24 NOVEMBRE 2023  
ITALIE

## ENTRÉE

Cannelloni de courgette à la ricotta et citron  
*Zucchini cannelloni pasta stuffed with ricotta cheese & lemon*



## PLAT

Arancini à la blette d'épinard,  
aiguillettes de daurade et sauce tomate épicée  
*Swiss chard « arancini », sea bream fillets. and spicy tomato sauce*



## DESSERT

Meringue italienne à la poire et chocolat  
*Italian meringue with pear & chocolate*

Accord mets-vins disponible : 30€ par personne  
*Wine pairing available : €30 per person*

