

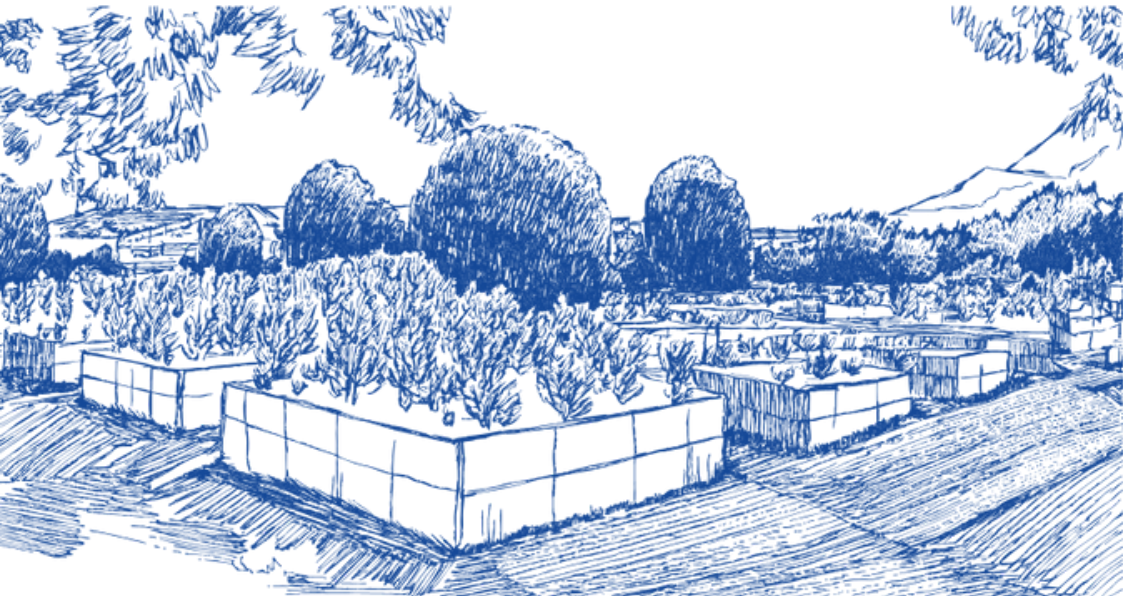
A LA CROISÉE DES CHEMINS AT THE CROSSROADS

5 TEMPS / 5 COURSES MENU
98 €

ACCORD METS & VINS 5 TEMPS
/ 5 COURSES WINE PAIRING
52 €

7 TEMPS / 7 COURSES MENU
128 €

ACCORD METS & VINS 7 TEMPS
/ 7 COURSES WINE PAIRING
72 €



AMUSE-BOUCHE

Gnocchi, Robiola, Bresaola

Gnocchi, Robiola cheese, Bresaola

PARTAGE AU CŒUR DU VILLAGE / SHARING AT THE HEART OF THE VILLAGE

Œuf BIO, courgettes, truffe d'été

Organic egg, zucchini, summer truffle

BLEU SOLEIL / BLUE SUN *

Truite, kumquat, algues

Trout, kumquat, seaweed

INSPIRATION DE VOYAGE / TRAVEL INSPIRATION *

Gaufre, coquillages, « Waterzoï »

Waffle, shellfish, «Waterzoï »

SOUVENIR DU VOLCAN / MEMORY OF THE VOLCANO

Retour de Pêche, fenouil, charbon

Catch of the day, fennel, charcoal

LE DIMANCHE À ISCHIA / SUNDAY IN ISCHIA

Lapin, tomate, bucatini

Rabbit, tomato, bucatini

VAGUE DE FRAICHEUR HERBACÉE/ HERBACEAOUS FRESHNESS WAVE

Agrumes du Verger

Citrus from the Orchard

PÈRE ET FILLE / FATHER AND DAUGHTER

Chocolat, céleri

Chocolate, celery

Ou / Or

SYMBIOSE AVEC LA NATURE / SYMBIOSIS WITH NATURE

La Figue rôtie au vin rouge du Domaine "Déjeuner sur l'herbe",
de la feuille au fruit, et noix de pécan

The Figue roasted with red wine from the Domaine " Déjeuner sur l'herbe"

From leaf to fruit, and Pecan nut