

La Carte déjeuner

Les Entrées :

Poulpe en bolognaise, Crème de pomme de terre Amandine et paprika fumé	25€
Asperges vertes du pays, Rôties au barbecue, jaune d'œuf confit et ricotta au miel	20€
Tartare de bœuf Aubrac au couteau, Emulsion au vieux Rodez et noisette du Piémont	18€
Œuf du Domaine en cuisson parfaite, Crèmeux de petit pois au Pastis et lard de Colonnata	16€

Les Plats :

Le persillé de bœuf de la ferme de Lariès, Salade de Roquette et notre huile d'Olive au romarin	29€
La pêche du jour cuite sur sa peau, Fregola Sarda aux olives Taggiasche et citron confit	32€
Ravioli farcis aux artichauts violets, Infusion à l'ail et herbes de Provence	27€
Riz Carnaroli comme un risotto, « Ketchup » revisité au poivron crusco et crème de Robiola AOP	30€

Les Desserts :

Notre fromage du moment, Et sa confiture du Verger	12€
Ganache au chocolat Mayan Red 70%, Crèmeux à la fraise du pays	14€
Tiramisu au café expresso et Mascarpone	14€
Entremet au citron vert et yaourt, Sorbet acidulé à la menthe	14€



La Loggia

Notre chef Vincenzo et son équipe vous proposent,
notre menu déjeuner à 55[€] comprenant une entrée,
un plat et un dessert

