

SOIRÉE

UGO BERTHET X COQUILLADE

VENDREDI 2 & SAMEDI 3 AOÛT

Menu au tarif de 50€ / Menu at €50

entrée, pizza ou pâte et dessert / starter, pizza or pasta and dessert

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Carpaccio de bresaola, pesto de roquette et parmesiano
Bresaola carpaccio, arugula pesto and parmegiano

Salade de tomates Caprese  
Caprese tomato salad

Ceviche "Retour de pêche", fraise et citron vert 
«Catch of the day» ceviche, strawberry and lime

PIZZA

MELANZANA

Caviar d'aubergine, aubergine snackée, pecorino en tranche, tomates confites, ail, piment d'Espelette, yaourt, citron et basilic frais

Eggplant caviar, snacked eggplant, sliced pecorino, confit tomato, garlic, Espelette pepper, yogurt, lemon and fresh basil

GIALLO CRUDO

Provolone, Jambon cru, confiture d'abricot, noisettes grillées et huile de romarin

Provolone, country ham, apricot jam, roasted hazelnuts and rosemary oil

POLPETTA

Sauce tomate Saint-Marzano, polpette, buffalo, ricotta salée, basilic frais

San Marzano tomato sauce, polpette, buffalo, salted ricotta, fresh basil

MARE FRESCA

Crème de poivron fumé, olives, poulpe, tomates confites, straciatella et basilic frais

Smoked bell pepper cream, olives, octopus, confit tomato, straciatella and fresh basil

PASTA

Spaghetti alla bolognaise

Spaghetti bolognaise

DESSERT

Tiramisu au Baiocchi

Baiocchi tiramisu



RELAIS & CHATEAUX