

Notre Menu

L'Atelier des Artistes par Giovanni Favaro

Menu 3 étapes 40€ (supp 3€*)

A partager

 BOL DE FRITES MAISON ET MAYONNAISE TRUFFÉE - 5€

ASSIETTE DÉCOUVERTE - 20€

Arancini pecorino truffé, charcuteries de taureau de Camargue, nougat de chèvre, tartinade de légumes

Entrées

 ŒUF PARFAIT FAÇON SOKO - 12€
crème de parmesan, croûtons et chips de jambon cru

OU

 RAVIOLONE SICILIEN - 13€
Farcie à la ricotta, zeste de citron, parmesan avec une crème d'asperge et pointes d'asperges du Mas de Fanfarlin

OU

BISQUE DE "FAVOUILLES" - 12€
Soupe de crabes vert, mousse façon rouille, croutons et tuile de parmesan

OU

AGNEAU DE CRAU CROUSTILLANT - 13€
crèmeux de patate douce au miel et jus d'agneau corsé, carottes croquantes

Plats

MÉDAILLON D'AGNEAU DE CRAU - 26€ *
Epaule d'agneau confite, duo de gnocchis de pomme de terre et patate douce, jus d'agneau corsé et carottes croquantes

OU

TENTACULES D'ENCORNET GÉANT - 24€
Cuit à la plancha, légumes croquants et mousse façon rouille

OU

 RISOTTO D'ASPERGES - 23€
Pesto Genovese, pousses d'épinards, pignons de pin torréfiés et tuile de parmesan

OU

OREILLE D'ÉLÉPHANT - 25€ *
Escalope de veau Milanaise, pappardelle à la crème citronnée et zeste de citron

Desserts

TIRAMISU CLASSIQUE - 9€
Servi à la cuillère

OU

ASSIETTE SICILIENNE - 9€
Crème au citron et orange sanguine, crumble et meringues

OU

COUPE ITALIENNE - 9€
Amaretti à la pistache, mousse à la fève de tonka et coulis de fraise

ADA