

TABLE D'HÔTE

Spectacle

ANTIPASTI

SOUPE MINISTRONE

ARANCINIS SICILIENS

Crème mascarpone à la poire, radicchio mariné au balsamique

CARPACCIO DE BETTERAVES AU ROMARIN

Ricotta fraîche de Maciocia, pomme McIntosh et crumble d'avoine

SALADE DE CREVETTES DU GOLFE AU BASILIC +6\$

Poivrons grillés, concombre, fenouil et vinaigrette au fromage de chèvre Capriny

PIATTI PRINCIPALE

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, cheddar vieilli, caciocavallo, fior di latte, pistou, crumble de noisettes et pacanes

AGNOLOTTIS À L'AGNEAU

Sauce rosée, concassé de ricotta et artichauts grillés

VOLAILE DE GRAIN PUTTANESCA

Tomates, câpres, olives, polenta aux herbes et légumes de saison

POISSON FOURCHETTE BLEUE

Création de saison et pêche durable

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE +10\$

Fenouil, câpres, parmesan, balsamique, pommes de terre frites et salade di rucola

EXTRAS

Pâtes sans gluten 3\$ / Prosciutto 5\$ / Anchois 6\$ /
Mozzarella di Bufala 8\$ / Foie gras 15\$

DOLCE

**DÉCOUVERTE DE NOTRE PÂTISSÈRE
THÉ, TISANE OU CAFÉ FILTRE INCLUS**

MISE EN BOUCHE

OLIVES MARINÉES +6\$

DÉCOUVERTE ITALIENNE À PARTAGER +28\$

LEVER DE RIDEAU

ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER +26\$

Variété de fromages fins du terroir, crumble de noix salé et confiture de tomates

**C'est avec nos artisans d'ici que nous mettons
en valeur nos saveurs italiennes !**

fourchette bleue
pour une cuisine gastronomique
à l'italienne
à l'Épave

P
PREMIÈRE
MOÏSON
L'art du vrai!



LE BŒUF QUI A DU TROUPEL
L'EFFRONTÉ
BOEUF HIGHLAND

Merci !