



RESTAURANT
L'INTRA

Entrées

BURRATA DES POUILLES TIÉDE
enveloppée de jambon ibérique croustillant,
sur une brunoise de courgettes et un
caramel de betterave

18€

PARMIGIANA À L'ESPADON FUMÉ
à l'Aubergine et son consommé de Moules

24€

THÔN À NAGEOIRES JAUNES EN CROÛTE DE GRAINES DE PAVOT
mayonnaise au Citron Vert, servi sur
bouillonde Soja et brunoise de légumes

25€

SOUPE DE RASCASSE
servie avec ses Capelletti maison & sa crème acidulée.

20€

POIVRON FARCI AUX LEGUMES
courgettes, aubergines, champignons, servi
sur une crème de parmesan à la truffe noire

18€

Desserts

LA PROFITEROLE NOCCIOLATA
Chocolat & Noisettes dorées

14€

JUSTE UN GRAIN DE CAFÉ
Notre Tiramisu revisité

14€

L'ANANAS
comme un carpaccio et sa glace

14€

LA FLEUR DE VACHERIN
Glace fraise, verveine &mascarpone

16€

CHOCOLAT COEUR FONDANT

14€

COMME UN CITRON
confit citron,Yuzu,menthe et chocolat blanc

16€

Plats

RISOTTO POTIMARRON, ROQUEFORT

avec amandes toastées

28€

CALAMARATA AMATRICIANA

DI GAMBERI

pecorino fumé & guanciale croquant

30€

TAGLIATELLES MAISON AU RAGOÛT DE SANGLIER

sur une fondue de Castelmagno

28€

MEDAILLONS DE FILET DE BOEUF

cèpes, haricots rouges et poitrine
fumée

36€

CÔTELETTES D'AGNEAU SAUCE PORTO

lentilles à l'étouffée

36€

FILET DE FLÉTAN À LA TRUFFE & GORGONZOLA

purée de pommes de terre

36€

A Partager

NOTRE CÔTE DE BOEUF

MATURÉE

92€/Kg

servie avec frites , légumes et purée

Pour les enfants

FILET DE POULET PANÉ

frites

14€

PÂTES

Sauce Tomate Maison ou au Beurre

10€