



Il Giardino

Par Le chef Davide Pecorella

Entrées / Starters

Thon mi-cuit, endives rôties et safran
semi-cooked tuna, roasted endives and saffron
21 €

Crème de courge, ricotta di bufala, graines de courge et huile de persil
Cream of pumpkin, ricotta di bufala, pumpkin seeds and parsley oil
19 €

Vitello Tonnato
21 €

Crème de mozzarella, oeuf croustillant et cime di rapa
Mozzarella cream, crispy egg and cime di rapa
18 €

Plats / Main courses

Côte de veau à la Milanaise, purée de pomme de terre et riz soufflé
Veal chop Milanese style, with potato purée and puffed rice
42€

Joue de Bœuf et siphon de céleri rave et pomme
Beef cheek with celery root siphon and apples
38 €

Noix de Saint Jacques, salsifis et trévisé
Scallops, salsify and treviso
39 €

Pâtes et Risottos / Pasta and Risottos

Risotto brocolis, anchois, straciatella et citron
Broccoli risotto, anchovy, straciatella and lemon
30€

Taglioni aux oursins
Taglioni with sea urchins
35 €

Mezze maniche au ragù alla Napoletano
Mezze maniche with Neapolitan ragout
25 €

Desserts / Desserts

Tiramisu maison au café
Home made coffee tiramisu
13 €

Douceur banane et chocolat
banana and chocolate sweetness
15 €

Mille-feuille aux pommes, caramel et tonka
Apple Mille-feuille with caramel and tonka bean
13 €

Sbrisolona aux agrumes
Citrus Sbrisolona
15 €

Assortiment de fruits frais
Fresh fruit assortment
13 €

Café Gourmand
15 €



Les Jardins du Faubourg