



Il Giardino

Chef Davide Pecorella

Entrées / Starters

Vitello Tonnato

Vealed with tuna sauce

19 €

Chou farci, spianata, pain et crème de laitue

Stuffed cabbage, spianata, bread and lettuce cream

19 €

Oeuf croustillant, crème de parmesan et broccoletti

Crispy egg, parmesan cream, broccoletti

21 €

Crème de pomme de terre, joue de boeuf et huile de romarin

Potato cream, beef cheek and rosemary oil

18 €

Salade d'hiver

Carrots, cabbage, broccoli, Jerusalem artichokes, radishes

17 €

Plats / Main courses

Saint jacques roties, salsifis, épinard

Roasted scallops, salsifys, spinach

38 €

Selle d'agneau, crème de pomme de terre, noisettes torréfiées,
légumes

Saddle of lamb, potato cream with hazelnuts, vegetables

35 €

Turbot grillé, chou vert, beurre blanc

Grilled turbot, green cabbage, beurre blanc

40 €

Pâtes et Risottos / Pasta and Risottos

Risotto cime di rapa, poutargue et citron

Risotto with turnip tops, bottarga and lemon

40 €

Spaghettone, moules, pomodorino del piennolo
et poudre d'ail

Spaghettone, mussels, tomato and garlic powder

32 €

Maccheroni ragout de poulpe et marjolaine

Maccheroni octopus ragout and marjoram

35 €

Desserts / Desserts

Tiramisu

Home made coffee Tiramisu

15 €

Baba, bergamote et noisette

Baba, bergamot and hazelnut

16 €

Entremet aux trois chocolats

Three-chocolate entremet

15 €

Ricotta e pere

Ricotta and pear

15 €

Déjeuner, du lundi au samedi de 12h00 à 14h00

Dîner, du lundi au samedi de 19h00 à 21h30

Brunch, le dimanche de 12H30 à 15h00



Les Jardins du Faubourg