



Menu d'Automne



Robertissimo

L'ITALIE ET SON TERROIR

Entrée, Plat et Dessert 42€

Entrée et Plat 36€

Entrée 17€

Pâtes 20€

Poisson-Viande 26€

Dessert 9€

ENTREES

- Carpaccio de Boeuf, Huile d'olive, Copeaux de Parmesan, Champignons de Paris, Roquette.
- Fondus Parmesan, Salade de Roquette et Balsamique.
- Oeuf Mollet frit, Croute ciboulette et persil, velouté de Poireaux, Coppa et petits soldats.
- Coquilles Saint Jacques Terre Mer, Confit de lard ibérique, Purée de Topinambours, Jus de veau et Jeunes pousses.
- Les 6 Huitres de Zélande en deux façons, chaudes en Tempura mayonnaise céleri et pommes froides vinaigrette et pain beurré.
- Croustillants de Scampis, Tomates Confites, Mesclun et Herbes Fraîches (+5€).
- Terrine de Fois Gras de canard marbrée au cacao, condiment d'anguilles fumés et pain brioché.

PATES

- Poêlée de Spaghetti aux Scampis, Champignons, Fondue de Tomates et Ciboulette.
- Risotto Carnaroli, Gorgonzola cuillère, Trévis, Cerneaux de noix.
- Rigatoni Carbonara à la Pancetta façon Robertissimo.
- Lasagne aux aubergines, Poivrons de Couleur, Jambon de Parme, Basilic, Gratinée au Grana Padano
- Calamarata, Saucisses au Poivre noir, Crème de Parmesan et Copeaux de Pécorigino
- Tagliatelle Ragout de Biche, Poêlé de champignons des bois.





PLATS

- Entrecote de Boeuf servie en Tagliata, Roquette, Balsamique vieux, Pâtes Pesto et Arrabiata (+7€)
- Escalope de cochon, Aubergines, Jambon de Parme, Scarmoza, Spaghetti au basilic et Sauce balsamique.
- Filet de Canette basse température, Polenta au marron, Chicons et sauce à l'Orange.
- Escalope de Ris de Veau de coeur, Gratin de Pommes de Terre et Salsifis cuits à la casserole, Echalotes confites "emulsione di dragoncello". (+6,50€)
- Dos de Cabillaud Rôti, Beurre Blanc, Purée Fourchette, et Verdura di mercato.
- Pavé de Saumon, Caviar, Choux fleur et Romanesco, Croustillant de Poireaux et Omelette aux herbes, Filet d'huile d'olive.

DESSERTS

- Assiette de Fromages "Italiens" Au meilleur du jour (+3€)
- Moelleux au Chocolat Cuit Minute, Crème Anglaise et Glace à la Menthe.
- Tartelette aux Pommes Jonagold, Frangipane et Glace caramel.
- Sabayon au "Muscat Rivesaltes" en Chaud-Froid.
- Crème Brulée Parfumée à la Vanille et Cassonade Blonde.
- La Dame Blanche et sa Tuile Croustillante.
- Classique Tiramisu et Crème Légère à l'Amaretto "Disaronno"
- Cramique Perdu à la Crème Pâtissière au Rhum Brun et Glace Spéculoos.

