

# *Ristorante Relais-Picasso*



DE CHARME ET DE LUXE

## *Menu à la carte*

### *Hors d'Oeuvres*

<i>Salade de champignons, céleri et copeaux de parmesan</i>	€ 18,00
<i>Roulade de bresaola farcie au chèvre frais et pignons sur lit d'endives et oranges</i>	€ 18,00
<i>Carpaccio d'espadon fumé et caponata à la sicilienne</i>	€ 20,00
<i>Friture végétale aux courgettes, aubergines, poivrons, artichauts et croquette de pommes de terre à la morue</i>	€ 20,00
<i>Jambon de Parme et mozzarella de bufala</i>	€ 20,00
<i>Salade César avec laitue romaine, noix, croutons et copeaux de parmesan</i>	€ 16,00

### *Entrée*

<i>Soupe de chou de Milan, potiron, épinards et orge pelée</i>	€ 16,00
<i>Fettuccine aux champignons</i>	€ 18,00
<i>Tagliolini au jambon de Parme, échalottes et filets de tomates sur crème de petits pois et perles de parmesan</i>	€ 18,00
<i>Risotto au curry, potiron et avocat</i>	€ 18,00
<i>Les classiques de la cuisine romaine :</i>	
<i>Spaghetti à l'amatriciana</i>	€ 18,00
<i>Penne à l'arrabbiata</i>	€ 18,00
<i>Spaghetti à la carbonara</i>	€ 18,00
<i>Tonnarelli "cacio e pepe"</i>	€ 18,00

*Cher Client,*

*Le Chef, Jean-François Daridon, se tient à votre entière disposition pour satisfaire vos désirs "culinaires" qui ne se trouveraient pas sur la carte.*

# Ristorante Relais-Picasso



DE CHARME ET DE LUXE

## Plat principal

<i>Escalopes de veau aux champignons</i>	€ 30,00
<i>Filet de boeuf et sa sauce au Cognac et moutarde à l'ancienne</i>	€ 30,00
<i>Jarret d'agneau braisé aux épices d'orient</i>	€ 28,00
<i>Lapin sauce moutarde et vin blanc</i>	€ 25,00
<i>Cotelettes de porc et pousses de bambou, champignons noirs et sauce d'huitres</i>	€ 25,00
<i>Sole meunière servie avec des poireaux frits</i>	€ 25,00
<i>Loup de mer au sel gris, tomates Pachino et olives noires</i>	€ 25,00
<i>Saumon roti en croute de pomme de terre et romarin</i>	€ 20,00
<i>Bouillon de lotte au vin blanc servi avec tomates Pachino et olives noires</i>	€ 26,00

## Légumes

<i>Chou-fleur et brocolis siciliens avec chapelure et pignons</i>	€ 8,00
<i>Artichauts à l'ail et menthe sauvage</i>	€ 8,00
<i>Epinards et blettes sautés à l'ail et au piment</i>	€ 8,00
<i>Riz pilaff au safran</i>	€ 8,00
<i>Croquettes de pommes de terre aux herbes</i>	€ 8,00
<i>Pommes de terre sautées au persil</i>	€ 8,00

## Desserts

<i>Crème glacée aux graines de potiron et caramel</i>	€ 15,00
<i>Feuilleté aux poires et crème de marrons glacés</i>	€ 18,00
<i>Crème brûlée parfumée au réglisse</i>	€ 15,00
<i>Mi-cuit au chocolat et son coulis de framboises</i>	€ 15,00
<i>Ananas à la liqueur de Maraschino</i>	€ 15,00
<i>Tarte tatin aux pommes tièdes et sorbet d'agrumes au Champagne</i>	€ 18,00
<i>Café liégeois</i>	€ 18,00
<i>Chocolat liégeois</i>	€ 18,00
<i>Notre sélection de glaces :</i>	€ 15,00
<i>vanille, stracciatella, pistache, café, chocolat, fraise</i>	