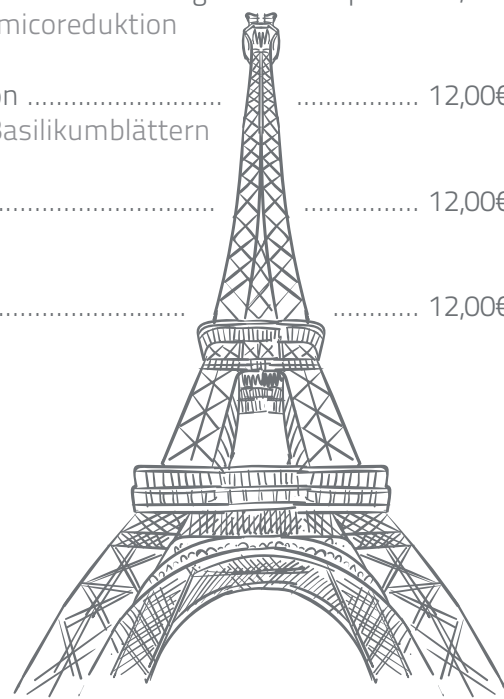




DE PARIS À ROME 1.105 KM EN AVION

VON PARIS NACH ROM 1.105 KM IM GEMEINSAMEN FLUGZEUG

- Millefeuille de foie mi-cuit, fromage de chèvre et pomme verte caramélisée 18,00€
Foie micuit in Blätterteig mit Ziegenkäse an karamellisierten grünen Äpfeln
- Tartare de saumon & avocat accompagné de toasts aux six céréales 18,00€
Lachs- Avocado-Tartar mit geröstetem Lachsvollkornbrot
- Velouté de potiron, nuage de Parmesan et langoustines 12,00€
Kürbiscremesuppe mit Garnelen und Parmesanhäubchen
- Salade niçoise à la mode d'Elba 12,00€
Salade Niçoise auf Elba-Art
- Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de Parmesan et réduction de vinaigre balsamique ... 18,00€
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesanraspeln und Balsamicoreduktion
- Salade Caprese, feuilles fraîches de basilic & Pesto maison 12,00€
Caprese-Salat mit hausgemachtem Pesto und frischen Basilikumblättern
- Soupe Minestrone traditionnelle 12,00€
Traditionelle Minestrone
- Caponata sicilienne 12,00€
Sizilianische Caponata



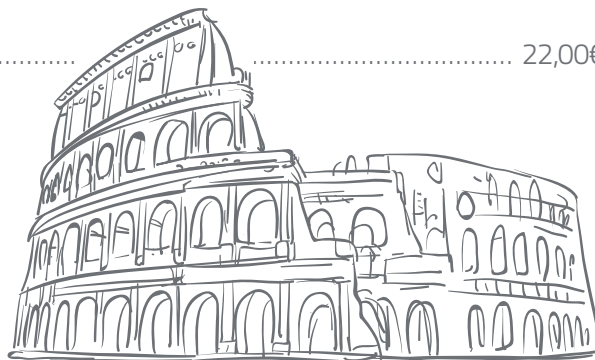
FAITES UN VŒU À LA FONTAINE DE TREVI GLÜCKSBRINGENDER TREVI-BRUNNEN

- Fagottini au fromage & poire, sauce au Gorgonzola et aux noix 14,00€
Fagottini mit Birne-Käsefüllung an Gorgonzola-Nuss-Sauce
- Gnocchi de pommes de terre à la sauce Puttanesca 14,00€
Gnocchi alla Puttanesca
- Fettuccine à l'encre de seiche, tomates cerise, petits calamars et langoustines 16,00€
Fettuccine in Tintenfischsoße mit Garnelen, kleinen Tintenfischen und Cherrytomaten
- Risotto alla Milanese 18,00€
Risotto alla Milanese
- Tagliatelle en sauce (au choix Bolognese, Napolitaine, Pesto ou Carbonara) 14,00€
Tagliatelle mit Soße nach Wahl (Bolognese, Napoletana, Pesto, Carbonara)
- Rigatoni en sauce (au choix Bolognese, Napolitaine, Pesto ou Carbonara) 14,00€
Rigatoni mit Soße nach Wahl (Bolognese, Napoletana, Pesto, Carbonara)

LA CÔTE D'AZUR

CÔTE D'AZUR

- Saumon sur un Lit de Risotto à L'encre de Seiche 22,00€
Lachs-Risotto in Tintenfischsoße
- Filet de bar à la sauce au vin blanc, petites fèves, jambon et sauge 23,00€
Seebarschfilet an Weißweinsauce mit Baby-Saubohnen, Rohschinken und Salbei
- Merlu au beurre blanc et aux câpres 22,00€
Seehecht au Beurre blanc mit Kapern



LE COLISÉE ROMAIN

KOLOSSEUM IN ROM

- Saltimbocca de veau farci à la Mozzarella & roquette et sauce aux champignons 22,00€
Saltimbocca vom Kalb, Rucola-Mozzarella-Füllung an Champignonsauce
- Escalopes de porc panées au Brie & romarin et ratatouille de légumes 22,00€
Schweinefilets mit Rosmarin und Brie überbacken, dazu Gemüse-Ratatouille
- Confit de Canard, Sauce à la Mangue et Ragoût d'Ananas 22,00€
Entenconfit an Mangosauce und Piria-Ragout

LE PETIT BIJOU

- Tarte Tatin tiède aux pommes reinettes et glace à la vanille 8,50€
Warme Renetten-Tarte Tatin mit Vanilleeis
- Tiramisu 8,50€
Fior di Tiramisù
- Coulant au chocolat et sorbet à la mandarine 8,50€
Coulant au Chocolat mit Mandarinen-sorbet
- Panna cotta, sauté de fruits rouges, poivre rose et Cointreau 8,50€
Panacotta mit sautierten roten Waldbeeren, rosa Pfeffer und Cointreau

Prix avec TVA comprise.
Die Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Si vous avez des allergies ou d'intolérance alimentaire, fait rapport au personnel de la salle.
Wenn Sie irgendwelche Allergien haben oder Nahrungsmittelunverträglichkeit, Bericht auf Raum Personal.

Le poisson servi dans cet établissement pour la consommation brute a été soumise à un processus de congélation avant.
Die Fische in diesem Haus diene rohen Verzehr hat vor einem Gefrierverfahren unterzogen worden.

Prix avec TVA comprise.
Die Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Si vous avez des allergies ou d'intolérance alimentaire, fait rapport au personnel de la salle.
Wenn Sie irgendwelche Allergien haben oder Nahrungsmittelunverträglichkeit, Bericht auf Raum Personal.

Le poisson servi dans cet établissement pour la consommation brute a été soumise à un processus de congélation avant.
Die Fische in diesem Haus diene rohen Verzehr hat vor einem Gefrierverfahren unterzogen worden.