

*Menù Degustazione*

## il blu del mare e l'argento degli ulivi

7 portate – 140 p.p.

Drink pairing – 85 p.p.

## da un balcone, l'orizzonte e le nuvole

4 portate – 90 p.p.

Drink pairing – 55 p.p.

Percorso Vegetariano

## profumo di voci, vento e basilico

5 portate – 90 p.p.

Drink pairing – 55 p.p.



RELAIS LE JARDIN  
FINE DINING  
ROMA

<b>Pane di Casa</b>	12
pagnotta semi-integrale lievitazione 72h   focaccia ligure grissini finissimi   pancotto macchiato   burro di Normandia aromatizzato	
sfoglie di mela   ostrica   gorgonzola   senape al miele e tartufo   uova di salmone   bon bon di mare	30
petali di cipolla marinata   mousse di 5\4   salsa agrodolce   consommé francescano	26
melanzane   zucchine   cremoso al basilico   crumble di focaccia   salsa ai tre pomodori	24
gambero crudo   manzo marinato   spuma di brie   sedano rapa   bisque di gamberi	28
tagliatelle integrali   aceto Tosazu   burro   lievito croccante	24
spaghettoni in fondo di triglia   foie gras   caviale	44
bottoni di formaggio   consommé al guanciale	26
risotto in brodo di legno amaro   crudo di seppia	28
agnello   salsa di acciughe   vegetali   soffice di patate viola	36
petto e coscia di piccione   bietole   riduzione di Americano   salsa di cioccolato al balsamico	40
millefoglie di patate e spugnone   crema di peperoni   cipolle agrodolci al caffè	32
filetto di rombo cotto nel latte   ratatouille   salsa mediterranea al vino bianco	36
gamberi suzette   spuma del giorno	20
pop corn   meringa italiana   crema al limone   milk-shake al caramello	18
pomodorini flambé   crumble di frolla   moka al pomodoro	18
idea di Tarte Tatin   gelato	18

