



TRIGU
restaurant

menu

Déjeuner Dégustation

Dégustation deux plats et un dessert

€40

Menu Viandre

Dégustation Cinq Plats

Veau, pastèque et cacahuète

Escargots

Tortello avec génoise et chorizo

Le cochon

Solo au chocolat

€58

Wine pairing

€48



Menu Poisson

Dégustation Sept Plats

Sériole

Saint Jacques

Mulet, huîtres, champagne

Les perles de la mer

Cappellaccio de poulpe

Turbot

Nuage

€69

Wine pairing

€61

Menu "Mano Libera"

Dégustation Carte Blanche Neuf Plats

€87

Wine pairing

€75



Apéritifs

Laitue

Laitue cuite, huile de violette, radicchio, sauce aux pignons de pin (5) €18

Saint Jacques

Saint Jacques, aubergine, tomates confites (1,12) €22

Sériole

Jambon de sériole couronnée, pêches, champonzu (2,11) €24

Mulet, huîtres et champagne

Mulet, huîtres, champagne (1,7,10,11,12,13,14) €22

Veau, pastèque et cacahuète

Carpaccio de veau, carpaccio de pastèque (3) €21

Escargots

Escargots, sauce du "Bruschetta", sauce de mozzarella (1,10) €20



La Pâte

Cappellaccio de poulpe

Cappellaccio de poulpe, sauce Luciana, salicorne (1,9,12,14)

€20

Les perles de la mer

Boulettes de maquereau et laitue de mer, crème de pommes de terre (1,9,11,12,14)

€21

Fusillo a la "Carbonara de mer"

Fusillo, anguille, bouillon katsuobushi (1,9,10,11,14)

€21

La "fregula" Sarde

Sauce langoustine, sauce noire de calamar, poudre d'algues (1,9,10,11,12,13,14)

€23

Tortello avec génoise et chorizo

Tortello faites à la main avec oignon cuit, yaourt du mozzarella de bufflonne, chorizo (1,9,10)

€19

Négatif de l'ail et de l'huile

Spaghetti, ail noir et crème d'ail doux (1,9,10)

€20



Plat Principal

Pêche de jour

Pêche de jour, poireau, figues (2,11)

€27

Turbot

Turbot en croute, fruit de la passion (1,9,10,11)

€25

Homard

Homard, fleurs de courgettes, sauce aux Scapece (9,10,13,14)

€29

Veau

Joue de veau, bière, sauce au maïs (1,10)

€26

Bœuf

Faux-filet, beurre aux herbes, jardin de legumes (1,6,9,10)

€27

Le cochon

Poitrine de porc, sauce aux poivres, salade de poivron (10)

€25



Dessert

Pastèque et tomate "Viva la Vida"

Pastèque, tomate, vanille (10,14)

€12

Solo au chocolat

Caramelia, bahibe, ilanka, tulakalum, nyangbo (1,5,9,10)

€15

Nuage

Cocotier, fruit de la passion, mangue, ananas (9,10)

€13



Liste des ingrédients allergènes utilisés dans cet exercice et présents en annexe au n° d'enregistrement UE. 1169/2001 -
« Substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances » :

01 - Céréales contenant du gluten et produits dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

02 - Soja et produits à base de soja

03 - Arachides et produits à base d'arachides

04 - Graines de sésame et produits à base de sésame

05 - Fruits à coques et leurs dérivés (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia)

06 - Moutarde et produits à base de moutarde

07 - Céleri et produits à base de céleri

08 - Lupins et produits à base de lupin

09 - Oeufs et produits à base d'oeufs

10 - Lait et produits à base de lait

11 - Poissons et produits de la pêche

12 - Mollusques et produits à base de coquillages

13 - Crustacés et produits à base de coquillages

14 - Sulfites à des concentrations supérieures à 10mg/kg

