

OSZIANO

59\$ POUR DEUX

SOUPE ET SALADE DU JOUR

.....

PÂTE DU JOUR

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Risotto Arborio avec champignons sauvages, huile de truffes, et copeaux de parmesan.

SALADE DE THON NIÇOISE

Thon Ahi, poêlé, servi avec salade mesclun, olives noires Kalamata, œuf, oignons, pommes de terre vapeur.

PAVÉ DE SAUMON

Saumon de l'atlantique servi avec gel de betterave et oranges marinés.

JARRET D'AGNEAU CONFIT AU CITRON ET MENTHE

Jarret d'agneau braisé au menthe et citron, purée de pomme de terre.

BURGER WAGYU

Burger Wagyu avec fromage bleue et oignons caramélisés. Servi avec frites.

BROCHETTE DE FILET MIGNON

Brochette de Filet Mignon servi avec pomme de terre rôties.

SUPRÊME DE VOLAILLE FARCI AUX ÉPINARDS ET FROMAGE SUISSE

Suprême de volaille farci aux épinards sautés et fromage Suisse servi avec riz au safran.

.....

DESSERT DU CHEF

59\$ FOR TWO

SOUP AND SALAD OF THE DAY

.....

PASTA OF THE DAY

WILD MUSHROOM RISOTTO

Arborio risotto with wild mushrooms truffle oil, and Parmesan shavings.

TUNA NIÇOISE SALAD

Seared Ahi tuna with mesclun salad, black Kalamata olives, eggs, onions and steamed potatoes.

SALMON PAVE

Atlantic salmon served with a beetroot gel and pickled oranges.

LAMB SHANK CONFIT WITH MINT AND LEMON

Slow cooked lamb shank served with mashed potatoes.

WAGYU BURGER

Wagyu burger with blue cheese and caramelized onions.

FILET MIGNON BROCHETTE

Filet Mignon brochette served with roasted potatoes.

CHICKEN BREAST STUFFED WITH GARLIC SPINACH AND SWISS CHEESE

Stuffed chicken breast with sautéed spinach and swiss cheese. Served with safran rice.

.....

CHEF'S DESSERT

