

*Atelier Pizza*  
*Culture et vins de France*  
*Menu du 12 juin 2017*

*Apéritif*

Focaccia au romarin  
Caviar d'olives taggiasche de Ligurie  
Anchoïade aux anchois de Cétara  
Jambon de parme affiné 24 mois de  
chez Bédogni coupé à la minute

*Champagne Barnaut*  
*grand cru rosé*

*Plats*

Calamar à la sicilienne, écrasé de pommes  
de terre nouvelles de Noirmoutier citronné

*Vin de France*  
*Domaine de la*  
*Taille aux Loups,*  
*Jacky Blot, cuvée*  
*Clos de Venise 2015*

Joue de bœuf comme sur la Riviera  
cuisson de 48 heure à 72°C,  
polenta Taragna bio du moulin marino  
servie crémeuse

*Vacqueyras Domaine*  
*Burle «Les Muses»*  
*2010*

*Dessert*

Sablé citron-fraise : crème au citron  
Napolitain et fraises françaises

*Limoncello bio*  
*Distillerie Nostro*  
*Doro région de*  
*Sorrente*

Café d'Éthiopie de l'arbre à café et eau plate/gazeuse purifiées par Castalie