

Brève de Toscane

**Soupe froide de petits pois, crème glacée au parmesan,
Fraises à l'huile de bergamote**

Le rideau se lève sur un velouté de petits pois frais, véritable manteau d'Arlequin: oignon glacé, pointe d'huile de bergamote, délicat gel de tagète, soupçon de fraise et pincée de parmesan.
«La Toscane a gardé le sens de la soupe» disait Giono.

**Filet de Lieu jaune,
Gratiné aux pigments de tomates**

Poisson noble à la chair nacrée et croustillante, un tronçon de lieu jaune se dresse, conquérant, sur un socle de tomates et moutarde de haut goût, rehaussé de câpres et de citron. Quelques légumes de saison, croquants, rappellent qu'en Italie, la Nature est artiste.

**Panna Cotta,
Fruits noirs intenses**

Crème délicate vêtue de mures et myrtilles, fruits noirs profonds, semblable à une diva en velours sombre au dernier acte : un peu tragique et infiniment séduisante.

Le verre de brève
Italie, Roero "L'Arneis", Viette 2025 - 21€