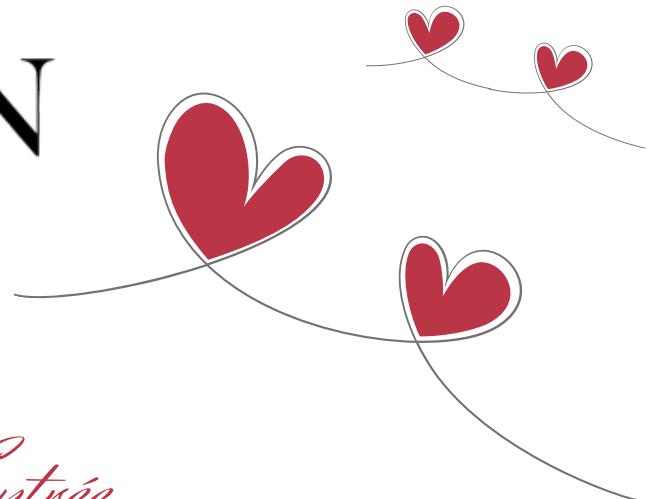


# IN TEN SO



## *Starter / Entrée*

### **Duo de tartare**

Thon de la Méditerranée & crevettes rouges de Mazara del Vallo,  
Carpaccio de cœur d'artichaut, agrumes et crumble à la menthe  
*Tartare duo, Mediterranean tuna & Mazara del Vallo red prawns,*  
*Artichoke's heart carpaccio, citrus and mint crumble*

36.-



## *Main / Plat*

### **Filet de bœuf façon Rossini**

Légumes de saison truffés et sauce au foie gras  
*Rossini beef filet, truffled seasonal vegetables and foie gras gravy*

56.-



## *Dessert*

### **Coup de cœur**

Gâteau aux crèmes vanille de bourbon et fruits rouges  
*Cake with creams of vanilla bourbon and berries*

26.-