

Le temps d'une soirée, le Bistro du Château se transforme en trattoria

Samedi 18 juillet 2026 au dîner

Nous aurons le plaisir d'accueillir Valerio Marroccu, chef originaire de Sardaigne et installé à Paris, pour une collaboration autour d'une cuisine généreuse, authentique et conviviale.

Au menu : de belles assiettes à partager, des pâtes fraîches, des produits italiens d'exception et les saveurs de la Sardaigne à travers les recettes du chef

Une seule date : samedi 18 juillet au dîner, avec seulement 40 places pour partager ce moment unique



Valable sur réservation au 03.86.73.50.50 - info@roncemay.com

Pour commencer

Focaccia maison
Crème de pecorino à la truffe.

Entrées

Culatello & fraîcheur de melon 17 €
Culatello affiné, gazpacho de melon au basilic.

Burrata crémeuse 14 €
Carpaccio de tomates anciennes, poudre d'olives.

Parmigiana d'aubergines gratinée 13 €
Crème de Parmigiano Reggiano, pesto de basilic aux noix.

Tartare de veau façon Vitello Tonnato 17€
Veau taillé au couteau, sauce tonnato, câpres.

Les plats

Linguine alle Vongole 27 €
Palourdes, bottarga, citron, chapelure croustillante parfumée à l'ail.

Paccheri "Alla Vittorio" 25 €
Sauce tomate mijotée, stracciatella fumée.

Culurgiones sardi (recette lauréate du Championnat de France de Pasta) 28 €
Ravioles sardes, farce de pomme de terre, gambas et bœuf, bisque de gambas, tartare de bœuf et de langoustines, jus de viande.

Osso Buco à partager 26 € / personne
Risotto alla Milanese.

Poulpe grillé à partager 31 € / personne
Crème de pomme de terre et céleri-rave, tomates confites, truffe fraîche.

Desserts

Le véritable Tiramisu 12 €

Panna Cotta aux agrumes & fruits rouges 11 €

