










Menu à la carte

APÉRITIFS

- Salade 6/21** : Salade Raiponce, fleurs comestibles, cresson sakura, oseille, radis, € 12,00
tartare de truite saumonée fumée (notre production), vinaigrette de
crème fraîche 
- Fondue au fromage Fontina**, légumes de saison , oeuf croustillant, gaufrette € 16,00
seigle
- Tartare de boeuf**, brunoise de fenouil, oeufs sentant wasaby, sauce à l'ail € 16,00
salsifis noirs et frits 
- Noix de Saint-Jacques poêlées***, effiloché de joue de veau, crème de burrata, € 16,00
cassé 
- Foie gras de canard au torcione**, pêches tabatiere à l'anis étoilé,  pain brioches € 20,00








PREMIERS PLATS

- Tortelli *** au plin de pintade, crémeux au beurre de foin, champignons pioppini € 16,00
- Cappellacci* de seiras (ricotta de la Vallée d'Aoste)** aux fines herbes, eau de tomate, € 16,00
basilic frit
- Gnocchi de pommes de terre**, civet de chevreuil au chou  € 16,00
- Spaghettoni (Benedetto Cavaliere)**, crémeux au lactosérum fumé, crevettes* € 18,00
rouges poêlées de Mazzara del Vallo*, cébette, caviar de hareng (11 min de cuisson) 




 produits sans gluten (à communiquer lors de la commande)

* pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités organoleptiques de certains aliments, ils pourraient être soumis à un abaissement de la température et par la suite congelés

DEUXIÈME COURS

Filet de bœuf , aux fines herbes, salsifis braisés, brocoli sauvage 	€ 30,00
Surlonge de chevreuil , terre au chocolat, crème de carottes, lichen d'Islande caramélisé 	€ 25,00
Carré d'agneau , mini pickles de navet, yaourt, pommes grenaille 	€ 25,00
Cochon de lait , mini carottes, topinambour caramélisé 	€ 22,00
Filet d'omble chevalier poêlé (Troticultura Morgex) , avec ses œufs, crème d'orties et d'achillée millefeuille 	€ 22,00
Plats de fromages de la Vallée d'Aoste avec chutney de fruits et miel 	€ 12,00
Pommes de terre grenaille 	€ 6,00

DESSERT 9,00 €

Gâteau au chocolat au cœur moelleux de crème aux fruits de la passion , glace coco, gel de mangue (10 min de cuisson)	
Strudel de pâte fillo, ragoût de myrtilles et gianduaia , glace à la framboise (10 min de cuisson)	
Sphère de chocolat Valrhona 72% , glace amande, cerises de sureau, sauce sangria piquante,  crumble	
Mini cake : Pêches bavaroises, crumble citron vert, pêches au sirop, chantilly	
Nougat Spumone , fraises caramélisées au porto 	
Coupe de crème glacée (notre production) , crème anglaise, baies et meringues 	

Couverture et notre pain maison * 3,00 € -

Eau microfiltrée 3,00 € - Eau de Lurisia naturelle et pétillante 3,50 € -

Eau de Lurisia naturelle et pétillante 0,50l 2,00 € - Café 2,50