

Degustazione Territorio € 70,00

Abbinamento vini € 45,00

Amuse-bouche

Galette di polenta rustica, cremoso di capra fresco

Tseurachétaye con verza all'agretto di lamponi

Tartrà, fonduta d'alpeggio e lavanda

Tortelli di polenta, Etivaz, glassati alla maggiorana

Tacos di sottofiletto di vitello alla Valdostana

*Démi-cuit al cioccolato "Guanaja grand- crù 70%",
crema inglese e coulis al lampone*

Degustazione Grenier € 100,00

Abbinamento vini € 60,00

Amuse-bouche

Anguilla affumicata, mini porri, gel d'arancia, riso integrale soffiato*

*Purea di topinambur, ragoût di lumache di montagna (Valle d'Aosta)
al cardamomo verde, condimento arancia-nocciole e
terra di tonda gentile delle Langhe*

Quaglia, Gambero rosso di Porto Santo Spirito,
patata affumicata*

*Cannoncini di foie-gras, parmigiano, zucca,
porro e cioccolato*

Medaglioni di capriolo, purea di barbabietola rossa, genziana

Strudel di mele renette, bacche di Goji, Digestif e salsa alla vaniglia

La scelta dei menù degustazione é vincolante per tutto il tavolo

Antipasti

Terra

*Carpaccio di filetto di Fassona Piemontese,
maionese leggera al curry Madras,
giardino di primizie e germogli* € 36,00

Scaloppa di fegato grasso d'oca e renetta VDA € 36,00

*Purea di topinambur, ragoût di lumache di montagna
al cardamomo verde, condimento arancia-nocciole e
terra di tonda gentile delle Langhe* € 30,00

Quaglia, Gambero rosso di Porto Santo Spirito,
patata affumicata* € 36,00

Mare

Anguilla affumicata, mini porri,
gel d'arancia,
riso integrale soffiato* € 33,00

*Polpo BBQ, wakame, patata,
soja, mais* € 36,00

Noix de Saint-Jacques, grano saraceno tostato,
clementine* € 36,00

Primi Piatti

*Plin di gallina, polvere di pollo arrosto e
il suo brodo in caffettiera*

€ 26,00

*Tortelli di polenta, Etivaz, glassati
alla maggiorana*

€ 26,00

Risotto, parmigiano, arancia, carciofi, aria al campari

€ 30,00

Falsa carbonara di calamari, caviale*

€ 38,00

Secondi Piatti

***Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura,
mela speziata e topinambur glassati
al miele di melata d'abete*** € 38,00

***Medaglioni di capriolo, purea di barbabietola rossa,
genziana*** € 46,00

***Salmerino alpino di Morgex, legumi di stagione e
bagna cauda*** € 42,00

***Filetto di Fassone, scaloppa di foie-gras*,
spirale di patata e carciofo*** € 52,00

Coperto e servizio inclusi

Preghiamo i Signori Clienti di fare presente eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione. Per consultare la lista degli allergeni, si prega di chiedere al personale di sala.

In base alle normative europee (UE reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici vengono da noi bonificati, le paste fresche all'uovo ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura in negativo.

** prodotti abbattuti*

*** prodotti già abbattuti all'acquisto*

Dessert

*Démi-cuit al cioccolato “Guanaja
grand- crù 70%”, crema inglese e coulis al lampone* € 15,00

*Strudel di mele renette, bacche di Goji,
“Digestif”, salsa alla cannella* € 15,00

Zabaione all'assenzio con gelato € 15,00

Pompelmo, eucalipto € 15,00

La clementina e il baba' € 15,00