

Degustazione Territorio € 80,00

Abbinamento vini € 50,00

Amuse-bouche

Galette di polenta rustica, cremoso di capra fresco

Tseurachétaye con verza all'agretto di lamponi

Terrina di pomodori, melanzane, peperoni e basilico

*Tortelli, ortica, robiola “Haut Val d’Ayas”,
beurre de Baratte e spuma di mais*

La guancia di vitello in carbonada e polenta

Prima del dessert

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

Degustazione Grenier € 110,00

Abbinamento vini € 75,00

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-nocchie e
terra di tonda gentile delle Langhe*

Lingua alla brace, scaloppa di foie-gras, liquirizia e pesca

*Spaghetti al nero, stracciatella,
gamberi rossi di Porto Santo Spirito**, scampi** e
umami di pomodori*

Medaglioni di capriolo, purea di barbabietola rossa, genziana

Prima del dessert

Millefoglie e vaniglia Tahiti

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, albicocca e
pain d'epices* € 36,00

*Lingua alla brace, scaloppa di foie-gras,
liquirizia e pesca* € 36,00

Mare

Anguilla affumicata, mini porri,
gel d'arancia e
riso integrale soffiato* € 36,00

*Polpo grigliato, salsa creola, patata novella e
fromage blanc* € 36,00

Saint-Jacques, limone confit,
corallo al ginepro, cioccolato bianco e
polvere di meliloto* € 36,00

*Scampi , maionese lamponi, rabarbaro,
mandorle tostate, "come un Club Sandwich"* € 44,00

Primi Piatti

*Linguine, uovo, pistacchio, nocciola e
tartufo nero pregiato*

€ 33,00

*Tortelli, ortica, robiola "Haut Val d'AYas",
beurre de Baratte e spuma di mais*

€ 26,00

*Spaghetti al nero, stracciatella,
gamberi rossi di Porto Santo Spirito**,
scampi** e umami di pomodori*

€ 42,00

*Risotto al limone, ricci, bottarga e
acetosa*

€ 42,00

Secondi Piatti

*Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura,
pak-choi e shiitake* € 38,00

*Filetto d'agnello in crosta di caffè, cavolfiore,
purea di dattero e genepy* € 46,00

*Trota di Morgex, pistacchio di Bronte, limoncina,
zenzero e rucola* € 42,00

*Filetto di Fassone Piemontese, melanzana viola,
menta e acqua di pomodoro* € 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” e salsa alla cannella* € 15,00

Millefoglie e vaniglia Tahiti € 15,00

Bianco mangiare, pompelmo eucalipto € 15,00

*Baba’, carpaccio di ananas e
gelato al limone* € 18,00