

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

Donut ai porcini e fonduta di fontina d'alpeggio

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

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 € 120,00

Abbinamento vini € 75,00

Amuse-bouche

Anguilla affumicata, agrumi e porro*

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

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

Risotto agli agrumi, astice e campari

*Sella di capriolo, barbabietola rossa,
salsa all'Enfer e frutti di bosco*

Prima del dessert

Millefoglie e vaniglia Tahiti

La scelta dei menù degustazione é vincolante per tutto il tavolo

Antipasti

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

€ 36,00

Lingua alla brace, scaloppa di foie-gras,
liquirizia e lamponi*

€ 36,00

Scaloppa di foie-gras, mela granny smith,
pan speziato*

€ 36,00

Anguilla affumicata, agrumi e porro*

€ 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

Primi Piatti

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

€ 28,00

*Cappellacci di coda di bue, Castelmagno e
aceto balsamico 25 anni*

€ 28,00

*Spaghetto di Gragnano, calamaretti spillo,
scampi e crema tiepida di fagiolo
cocco di spello*

€ 44,00

Risotto agli agrumi, astice e campari

€ 44,00

Secondi Piatti

<i>Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura, pak-choi e shiitake</i>	€ 38,00
<i>Sella di capriolo, barbabietola rossa, salsa all'Enfer e frutti di bosco</i>	€ 50,00
<i>Trota di Morgex, pistacchio di Bronte, limoncina, zenzero e rucola</i>	€ 42,00
<i>Filetto di Fassone Piemontese, sedano rapa arrosto, scaloppa* di anatra</i>	€ 54,00

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 € 18,00

Bianco mangiare, pompelmo eucalipto € 15,00

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