

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 di cardi gobbi 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 leggermente 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

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

*Sella di capriolo, salsa all'Enfer, purea, gelée e
crumble di barbabietola rossa,
frutti rossi lattefermentati*

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

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

Scaloppa di foie-gras, mela granny smith,
pan speziato* € 36,00

Mare

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, Etivaz e
il suo jus*

€ 30,00

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

€ 44,00

Risotto agli agrumi, astice e campari

€ 44,00

Secondi Piatti

***Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura,
pak-choi e shiitake*** € 40,00

***Sella di capriolo, salsa all'Enfer, purea, gelée e
crumble di barbabietola rossa,
frutti rossi lattefermentati*** € 50,00

***Morro* di baccalá, saté, spinacino, arancia e
arachidi tostate*** € 44,00

***Filetto di Fassone Piemontese, millefoglie di patate,
aioli di mela al forno e arissa*** € 50,00

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 € 18,00

Millefoglie e vaniglia Tahiti € 18,00

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