

Degustazione Territorio € 90,00

Abbinamento vini € 55,00

Amuse-bouche

Galette di polenta rustica, cremoso di capra fresco

Tseurachétaye con verza all'agretto di lamponi

Donut ai porcini, terra di nocciole Piemonte e porcini, fonduta di fontina d'alpeggio

Raviolo Patata, caprino e trota salmonata (troticoltura Morgex)

Mosaico di filetto di cervo, nigella, ibisco e crudo di Bosses

Prima del dessert

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

Degustazione Grenier € 130,00

Abbinamento vini € 80,00

Amuse-bouche

Anguilla leggermente affumicata, agrumi e porro

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

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

Foglie di pak choi farcite di granchio e scampo*, aceto agro-dolce, levistico e caviale*

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

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*

La Carta

*Carpaccio di filetto di Fassona Piemontese,
maionese al curry Madras, giardino di primizie e germogli* € 38,00

Lingua alla brace, scaloppa di foie-gras, lampone e liquirizia* € 38,00

*Polpo grigliato, salsa creola, patata novella e
fromage blanc* € 38,00

Saint-Jacques, limone confit, corallo al ginepro,
cioccolato bianco e polvere di meliloto* € 38,00

Calamaro, guancetta di maiale e guanciale* € 38,00



Raviolo Patata, caprino e trota salmonata (troticoltura Morgex) € 34,00

Risotto, parmigiano, ristretto di agrumi e porcini € 34,00

Tagliatelle, anatra e zucca € 34,00

Foglie di pak choi farcite di granchio e scampo*
appena scottati, aceto agro-dolce, levistico e caviale* € 46,00



Stinco d'agnello, patate e fieno € 46,00

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

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

Trancio di branzino pescato all'amo, waffle croccante di patate e
purea di ratatouille* € 50,00

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

Soufflé cheesecake, frutti esotici e vaniglia € 18,00