

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

Millefoglie di sedano rapa ed il suo jus

Raviolo Patata, caprino e trota salmonata (troticoltura Morgex)*

Guancia di vitello in carbonade alla birra doppio malto

Predessert

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



Degustazione Grenier € 130,00

Abbinamento vini € 80,00

Amuse-bouche

Triglia in due cotture

*Grgliata, zabaione al limone e acetosella,
Scottata, caviale di limone e finocchio di mare
(Supplemento caviale Iraniano Gold € 15,00)*

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*

Predessert

Millefoglie e vaniglia Tahiti

La scelta dei menù degustazione é vincolante per tutto il tavolo

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

*Triglia in due cotture
Grigliata, zabaione al limone e acetosella,
Scottata, caviale Iraniano Gold, caviale di limone e
finocchio di mare* € 50,00



*Tagliatelle di grano duro, ragù di anatra, fagiolo cocco bianco e
tartufo nero pregiato* € 38,00

Raviolo Patata, caprino e trota salmonata (troticoltura Morgex)
caviale e bottarga di trota* € 34,00

Risotto, zafferano, caffè, cavolfiore € 38,00

Foglie di pak choi farcite di granchio e scampo*
appena scottati, aceto agro-dolce, levistico e caviale* € 50,00



Stinco d'agnello, patate e fieno € 50,00

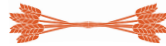
*Sella di capriolo, salsa all'Enfer, purea, gelée e crumble
di barbabietola rossa,frutti rossi lattefermentati* € 50,00

*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

<i>Démi-cuit al cioccolato “Guanaja grand- crù 70%”, crema inglese e coulis al lampone</i>	€ 15,00
<i>Strudel di mele renette, bacche di Goji, “Digestif” e salsa alla cannella</i>	€ 18,00
<i>Millefoglie, vaniglia Tahiti e gelato al caramello salato</i>	€ 18,00
<i>Soufflé cheesecake, frutti esotici e vaniglia</i>	€ 18,00



*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.*

*Alcune paste fresche all'uovo ed alcuni dolci vengono trattati
con abbattimento di temperatura in negativo.*

** prodotti abbattuti*

*** prodotti già abbattuti all'acquisto*