

Degustazione Territorio € 90,00

Abbinamento vini € 60,00

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 brasata alla birra ambrata, purea di sedano rapa e
funghi cardoncelli*

Pre dessert

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



Degustazione Grenier € 130,00

Abbinamento vini € 80,00

Amuse-bouche

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

Foglie di pak choi farcite di granchio e scampo* appena scottati,
aceto agro-dolce, levistico e
caviale Iraniano "Amur Kaluga Gold"*

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

*Risotto primo sale e borraggine, carpaccio di filetto di Wagyu
JAP Kagoshima-Miyazaki A5 BMS 8-9, salsa Yakiniku*

*Filetto di cervo, purea di cavolo nero, cioccolato doppia fermentazione,
gel di gin tonic*

Pre dessert

Millefoglie e vaniglia Tahiti

La scelta dei menù degustazione é vincolante per tutto il tavolo

La Carta

<i>Carpaccio di filetto di Fassona Piemontese, maionese al curry Madras, giardino di primizie e germogli</i>	€ 40,00
<i>Lingua alla brace, scaloppa di foie-gras**, liquirizia e lampone</i>	€ 38,00
<i>Saint-Jacques*, limone confit, corallo al ginepro, cioccolato bianco e polvere di meliloto</i>	€ 38,00
<i>Astice al vapore, taco di astice e insalatina, purea di zucca, salsa chimichurri, bisque all'arancia</i>	€ 55,00



<i>Raviolo Patata, caprino e trota salmonata* (troticoltura Morgex) caviale e bottarga di trota</i>	€ 36,00
<i>Tagliolino di grano duro, uovo, piastacchio di Bronte, parmigiano e tartufo nero pregiato</i>	€ 40,00
<i>Risotto primo sale e borraggine, carpaccio di filetto di Wagyu JAP Kagoshima-Miyazaki A5 BMS 8-9, salsa Yakniku</i>	€ 48,00
<i>Foglie di pak choi farcite di granchio* e scampo* appena scottati, aceto agro-dolce, levistico e caviale Iraniano "Amur Kaluga Gold"</i>	€ 50,00



<i>Filetto di cervo, purea di cavolo nero, cioccolato doppia fermentazione, gel di gin tonic</i>	€ 50,00
<i>Filetto di Fassone Piemontese, croccante di patate, crème fraîche e porcini</i>	€ 50,00
<i>L'agnello: Il controfiletto scottato, la pancia in porchetta, il carciofo cotto nel suo fondo</i>	€ 50,00
<i>Trancio di branzino* pescato all'amo, salsa al prosecco, miso e radici, olio BBQ, caviale Asetra</i>	€ 55,00

Dessert

<i>Demi-cuit al cioccolato “Guanaja grand- crù 70%”, crema inglese e coulis al lampone</i>	€ 15,00
<i>Monte Bianco 4.0</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
<i>Strudel di mele renette, bacche di Goji, “Digestif”, vaniglia e gelato alla cannella</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*