

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

Topinambur, tuorlo d'uovo confit, erbe aromatiche

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 € 140,00

Abbinamento vini € 80,00

Amuse-bouche

*Carpaccio di filetto di Fassone, 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
caviaie 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*

*Salmerino di montagna e il suo caviaie, bietoline saltate,
salsa di finocchio arrosto*

Pre dessert

Millefoglie e vaniglia Tahiti

La scelta dei menù degustazione é vincolante per tutto il tavolo

La Carta

<i>Carpaccio di filetto di Fassone 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>	€ 40,00
<i>Saint-Jacques*, limone confit, corallo al ginepro, cioccolato bianco e polvere di meliloto</i>	€ 40,00
<i>Astice al vapore**, arancia, carota e limone</i>	€ 60,00
<i>Sandwich di sogliola agli scampi, salsa rouille e patate ratte</i>	€ 50,00



<i>Tagliolini, anguilla leggermente affumicata, fichi e briciole di olio di foglie di fico</i>	€ 40,00
<i>Risotto, porcini, parmogiano e arancia</i>	€ 40,00
<i>Bottoni di coda di manzetta in brodo di fieno tersuolo e fiori</i>	€ 40,00
<i>Spaghetti di grano duro al basilico, pomodoro all'agro, gamberi rossi** e la sua bisque</i>	€ 50,00



<i>Piccione, radici, Campari</i>	€ 55,00
<i>Filetto di Fassone Piemontese, millefoglie di patate, crème fraîche e funghi cardoncelli</i>	€ 55,00
<i>L'agnello: Il controfiletto scottato e la pancia in porchetta, asparagi verdi e mouesseline</i>	€ 50,00
<i>Salmerino di montagna* e il suo caviale, bietoline saltate, salsa di finocchio arrosto</i>	€ 50,00

Dessert

***Demi-cuit al cioccolato “Guanaja
grand- crù 70%”, crema inglese e coulis al lampone*** € 15,00

Babà tiramisù € 18,00

***Millefoglie, vaniglia Tahiti e
gelato al caramello salato*** € 18,00

***Soufflé cheesecake, frutti esotici e
vaniglia*** € 18,00

***Strudel di mele renette, bacche di Goji,
“Digestif”, vaniglia e gelato alla cannella*** € 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*