Degustazione Territorio € 90,00
Abbinamento vini € 60,00

Amuse-bouche

Gallette di polenta rustica, cremoso di capra fresco

Tseurachétaye con verza all'agretto di lamponi

Topinambur, tuorlo d'uovo confit, erbe aromatiche

Risotto, zucca, pain d'epices, ristretto di mela

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 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

Salmerino di montagna e il suo caviale, 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

Carpaccio di filetto di Fassone Piemontese, maionese al curry Madras, giardino di primizie e germogli	*€ 40,00*
*Lingua alla brace, scaloppa di foie-gras**, liquirizia e lampone*	*€ 40,00*
Tentacolo di polpo, purea di patate all'olio evo, miso, lime e quinoa	*€ 40,00*
*Astice al vapore**, arancia, carota e limone*	*€ 60,00*
Sandwich di sogliola agli scampi, salsa rouille e patate ratte	*€ 50,00*



Tagliolini, anguilla leggermente affumicata, fichi e briciole di olio di foglie di fico	*€ 40,00*
Risotto, zucca, pain d'epices, ristretto di mela	*€ 36,00*
Bottoni di coda di manzetta il suo jus e crudo di Bosses DOP	*€ 40,00*
Gnocchi di Seirass, gamberi d'acqua dolce, il suo brodo leggero e funghi piopppini	*€ 50,00*



Piccione, radici, Campari	*€ 55,00*
Filetto di Fassone Piemontese, millefoglie di patate, crème fraîche e funghi cardoncelli	*€ 55,00*
L'agnello: Il controfiletto scottato e la pancia in porchetta, melanzana all'olio di menta e pomodorini confit	*€ 50,00*
Salmerino di montagna e il suo caviale, bietoline saltate, salsa di finocchio arrosto*	*€ 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*