

## Hors-d'œuvre

Gazpacho à la tomate jaune, lieu noir* haché au citron vert et gingembre	€ 14,00
Terrine de poulpe* avec sa mayonnaise, fenouil, orange et cardamome	€ 14,00
Esturgeon fumé, compotée de pommes de terre au safran et poivre noir, crème de betterave	€ 14,50
Notre tartare de bœuf piémontais, chapelure de fromage Castelmagno et flocons de pain Carasau avec sauce légère aux anchois et à l'ail noir	€ 14,50
Langue de veau tiède, chou noir et noisettes grillées	€ 14,00
Flan aux poireaux et velouté à l'huile d'olive extra vierge et feta, crumble au thym et poivre	€ 13,50
Assiette de charcuteries de nos vallées et légumes à l'huile d'olive	€ 14,00

## Pâtes, Risotto & Soupe

Strascinati-pâtes aux feuilles de navet, chapelure frite, tomates séchées et lotte citronnée*	€ 14,00
Raviolis* farcis aux pommes de terre et cabillaud, crème de safran, tomates et olives de Taggia	€ 14,00
Risotto Carnaroli à la crème de potiron, crème de saucisse nduja et fromage-burrata	€ 14,00
Gnocchi** de pommes de terre et châtaignes à la sauge, fondue au fromage Bettelmatt et champignons pholiote du peuplier	€ 14,00
Pâtes-nouilles fraîches sautées aux artichauts, fromage de brebis romain et saucisses	€ 14,00
Pâtes-Maltagliati à l'émincé de pintade, cèpes* et truffe	€ 13,00
Crème de potiron et chou noir à l'huile nouvelle	€ 13,00

**Aussi possible à emporter**

Couvert inclus

Produits surgelés peuvent être utilisés si des produits frais ne sont pas disponibles

## Coté Végétarien

Fenouils sautés aux noisettes grillées et graines de courge, crème de haricots cannellini et miso rouge	€ 13,00
Poireau blanc braisé en papillote, son vert en crème avec feta et pistaches croquantes	€ 13,00
Céleri-rave, mijoté sous vide, laqué avec soja et miel, huile de ciboulette et fondue de quinoa blanc	€ 13,00
Velouté de chou-fleur et pois chiches au lait de coco et curry	€ 13,00
Notre sélection de fromages des vallées avec confitures	€ 14,00

## Poisson & Viande

Tentacules de poulpe poêlées*, riz au jasmin et crème de patate douce aux épices indiennes	€ 21,00
Filet d'omble chevalier sauté aux artichauts braisés à la marjolaine, tomates et topinambours frits	€ 21,50
Filets de rouget poêlés au thym, carottes violettes et polenta blanche perlée	€ 22,50
Rôti de porc roulé et cuit à basse température, farci aux cèpes*, parfumé au vin blanc Timorasso et fleur de sel fumée	€ 23,00
Filet de bœuf piémontais Coalvi en cocotte, fondue au fromage Bettelmatt et oignon frit	€ 24,00
Côtelettes d'agneau* marinées au genièvre, mousse de potiron épicé et réduction au vin Prunent	€ 24,00

## Dessert

Mousse de ricotta et miel d'acacia, biscuit à la châtaigne et gaufrette croustillante à la fève Tonka	€ 7,50
Panna cotta aux amandes, gelée à la liqueur Amaretto et figues caramélisées, crumble aux amandes	€ 7,50
Charlotte au Mascarpone, composée de mandarines confites et flocons de chocolat	€ 7,50
Semifreddo au nougat avec sauce moça-chocolat	€ 7,50
Gâteau au chocolat Manjari Grand Cru 64%, sa mousse au chocolat et crème anglaise au cacao et à la cannelle	€ 7,50