

NOS PROPOSITIONS



Hors d'Oeuvre

Calamar* rôti, soupe de haricots à œil noir et huile de persil	18,00 €
Pavé de truite saumonée, crème de carpione, endive, raisin et laurier	18,00 €
Tartare de bœuf piémontais Coalvi « Lo Stornello », pomme verte, croustillant de sarrasin	17,00 €
Sélection de charcuteries de la vallée d'Ossola, focaccia parfumée au foin	17,00 €
Terrine de pintade, carottes aigres-douces et moutarde	18,00 €
Flan de chou-fleur, Toma du Mottarone et radicchio tardif	15,00 €

Pâtes & Risotto

Risotto blanc au baccalà* crémeux et crème de safran	18,00 €
Tagliolini frais, brocolis, Taleggio et colatura d'anchois	17,00 €
Raviole de potiron, graines de courge grillées et jus végétal au romarin	17,00 €
Gnocchis** de pommes de terre et de sarrasin, chou de Savoie, beurre noisette, et fromage d'alpage	18,00 €
Penne artisanales aux œufs, ragù blanc de sanglier*, champignons d'automne et marjolaine	18,00 €
Soupe de lait parfumée au laurier, polenta grillée et oignon fondant	17,00 €

Le Coin Végétarien

Topinambour rôti, crème de légumineuses et chou noir	15,00 €
Carpaccio de céleri-rave, pesto de graines grillées et chutney de courge	15,00 €
Fromage de chèvre de la vallée d'Ossola, betterave rôtie, raifort et noix	15,00 €
Cheesecake végétal salé, julienne de légumes croquants et taralli émiettés	15,00 €
Notre sélection de fromages de la vallée accompagnés de confitures	17,00 €

Poisson & Viande

Maigre snacké côté peau, fenouil braisé aux agrumes et velouté au Vermouth dry	23,00 €
Anguille rôtie, polenta croustillante de Beura, radicchio et jus aigre-doux	26,00 €
Pavé de lotte* rôtie avec céleri-rave, chou noir et romarin	24,00 €
Coppa de cochon de lait cuite à basse température, pleurote du panicaut grillé à la plancha et grissini croustillants à l'ail et à l'huile d'olive	26,00 €
Rumsteck d'agneau*, chou rouge aux pommes, rösti* de pommes de terre et jus au thym	27,00 €
Filet de bœuf piémontais Coalvi, fondue de Bettelmatt 2025, pommes de terre rôties et pancetta croustillante de la vallée d'Ossola	35,00 €

Dessert

Poire Martin Sec au Nebbiolo de la vallée d'Ossola, crème de Seirass et praliné aux noisettes	8,00 €
Pumpkin pie en verrine, courge épicée, crumble au sucre muscovado et vanille	8,00 €
Chocolat noir, orange et sorbet au Campari	8,00 €
Mont-Blanc ; crème de marrons, vanille Bourbon de Madagascar, parfum de grappa et croustillant caramélisé	8,00 €
Semifreddo à la vanille et gruë de cacao, fruit de la passion	8,00 €

Disponible à emporter



Couvert: €2.00 par personne

Certains produits, en fonction de la saison et de la demande du marché, peuvent être congelés à la source : *congelé - **surgelé