

NOS PROPOSITIONS



Hors d'Oeuvre

Carpaccio d'espadon*, émulsion à la bergamote, oignon rouge osmosé et amandes salées	18,00 €
Tartare de crevettes*, melon jaune mariné au vermouth et réduction de Prünent	18,00 €
Rôti de veau piémontais cuit rosé, notre sauce traditionnelle à l'œuf et au thon, câpres croustillantes et citron	15,00 €
Tartare de bœuf piémontais certifié Coalvi, mayonnaise au paprika fumé et tuile soufflée au charbon végétal	17,00 €
Jambon fumé de la vallée Vigizzo, crostini au beurre d'alpage monté au foin alpin	16,00 €
Moelleux de mascarpa de Macugnaga, orties et coulis acidulé de tomate et framboise	15,00 €

Pâtes & Risotto

Mezzi paccheri artisanaux au crabe bleu*, bisque de crabe parfumée au fenouil sauvage	18,00 €
Raviolis de poisson de lac, beurre noisette, boutargue d'omble chevalier et sauge frite	17,00 €
Risotto Carnaroli, crémeux à l'acidulé de myrtilles, Bettelmatt et thym citron	18,00 €
Tagliolini aux œufs, effiloché de lapin, olives Taggiasca et citron	18,00 €
Gnocchis de pommes de terre, concassé de tomates fraîches, crème d'aubergine à la marjolaine et quenelle de ricotta d'alpage	18,00 €
Soupe froide de concombre, pomme Granny Smith, pousses d'épinard et feuilles d'huître	17,00 €

Le Coin Végétarien

Cheesecake salé végétarien aux graines de pavot, taralli émiettés et petits légumes	15,00 €
Gaspacho épais de tomates San Marzano et fraises, brunoise de concombre et croustillant aux graines de courge, de lin et de chia	15,00 €
Aubergine gratinée au miso blanc, épices cajun et ciboulette	15,00 €
Burratina, crème verte de courgettes à la menthe, tomates cerises confites et tuile de pain	15,00 €
Notre sélection de fromages de la vallée accompagnés de confitures	17,00 €

Poisson & Viande

Tranche de truite saumonée à la plancha, spaghetti de courgettes et crème de menthe	23,00 €
Bar croustillant, ajo blanco, salicorne et huile de poireau brûlé	23,00 €
Rascasse, réduction de tomates datterino jaunes au safran, scarole et olives déshydratées	24,00 €
Veau fondant, crème d'oignon rouge au Prünent et tuile croustillante de polenta	27,00 €
Magret de canard laqué aux cinq poivres, crème froide de fenouil et pomme verte à l'aneth	27,00 €
Filet de bœuf certifié Coalvi poêlé, tomate San Marzano confite et béarnaise estivale à l'estragon	35,00 €

Dessert

Brownie végétarien au cacao, ganache au chocolat noir et gelée d'abricot	8,00 €
Semifreddo à la pêche blanche, crumble d'amaretti au cacao	8,00 €
Namelaka au caramel salé, noisettes et café	8,00 €
Mousse légère au yaourt grec, citron vert et framboises	8,00 €
Ananas mariné au poivre de Sichuan, coco crémeuse et glace mojito	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

