

## Hors-d'œuvre

Moules à la méditerranéenne avec timbale de couscous et émulsion au persil	€ 15,00
Terrine de poisson du lac aux algues nori, truite fumée et ses œufs, avec mayonnaise végétale à l'ail et céleri de montagne	€ 15,00
Carpaccio de rouffe impériale ** mariné au safran, riz noir et wasabi	€ 15,00
Jambon de longe cuit à basse température, moelleux de yuzu, gaufre noire et ricotta au poivre	€ 14,00
Tartare de bœuf piémontais au pesto de doucette, Parmesan Reggiano et pain croustillant	€ 14,50
Assiette de charcuterie de la vallée Ossola, petit panier de pâte phyllo et légumes à l'huile d'olive	€ 14,00
Flan de pommes de terre, petit pois et crème de Parmesan	€ 14,00

## Pâtes, Risotto & Soupe

Pâtes-Maccheroncini longs aux fèves, thon fumé et stracciatella	€ 14,50
Paccheri-pâtes au ragoût de sébaste, tomates cerises parfumées au basilic	€ 14,50
Raviolis aux navets rouges et truffes, crème de fromage robiola et ciboulette	€ 14,50
Trofie-pâtes sautées au pesto d'épinards, noix de cajou avec poivron « crusco » et fromage végétalien	€ 14,50
Risotto Carnaroli crémeux au fromage Bettelmatt, asperges et jaune d'œuf	€ 14,50
Gnocchi** au fromage ricotta et épinards, velouté aux pistils de safran avec noisettes piémontaises	€ 14,50
Velouté de petits pois* parfumé à la menthe, fromage de chèvre à l'huile d'olive	€ 13,00

**Aussi possible à emporter**

Couvert inclus

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

\*\*Les produits ont été transformés dans notre cuisine et peuvent subir une congélation rapide au cours de la transformation

## Coté Végétarien

« Tapulone » ragoût végétalien avec chou, céleri et lentilles	€ 13,00
« Cannolo » de pâte brick* avec légumes printaniers aux épices	€ 13,00
Chou-fleur cuit sous vide, poudre de laurier et demi-glace végétalienne	€ 13,00
Nouilles à l'ail sauvage avec pesto de fruits à coque	€ 13,00
Notre sélection de fromages des vallées avec confitures	€ 14,00

## Poisson & Viande

Filet de bar, fondue au poivre, gaufrette noire et pousses de poireau	€ 22,00
Tranche de truite saumonée aux pistaches, laquée au miel, Campari et orange	€ 22,00
La seiche*, son encre, petits pois* et tomates mi-sèches	€ 23,00
Suprême de poulet pané aux cornflakes, sauce au bacon fumé et champignons	€ 23,50
Épaule de porc cuite à basse température, gel de pomme verte, gingembre et thym, sauce parfumée au gin	€ 24,00
Filet de bœuf piémontais Coalvi, sauce beurre Café de Paris et gratin de pommes de terre	€ 25,00

## Dessert

Biscuit à la crème de citron parfumée au thym et mikado meringué	€ 7,50
Namelaka à la fleur d'oranger, dacquoise aux amandes, sauce orange et vanille	€ 7,50
Flan au chocolat, café et rhum, gaufrette aux biscuits amaretti et sauce au cacao amer	€ 7,50
Chibuste parfait** aux fraises et gingembre confit	€ 7,50
Petite soupe végétalienne à la noix de coco, yuzu, tapioca et thé Matcha	€ 7,50