

Hors' d'Oeuvre

<i>Crevettes* en court-bouillon aromatisé avec salade andalouse aux poivrons</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Omble chevalier frit et mariné aux oignons rouges, pignons et raisins secs</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Chips de polenta avec mousse de gorgonzola et jambon fumé au bois de hêtre</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Tartare de bœuf piémontais avec feuilles de pain, salade de jeunes pousses, crème au parmesan et noix</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Œuf parfait sur nid de chou de Milan, fondue de fromage Bettelmatt et chapelure croustillante</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Planche de charcuteries de nos vallées avec légumes dans l'huile</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Flan de potiron et ricotta aux graines de pavot sur crème de fanes de navet</i>	<i>Euro 12,00</i>

Pâtes, Risotto & Soupe

<i>Spaghetti aux calamars* et leur encre avec pesto d'amandes et fenouil sauvage</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Calamarata pâtes aux artichauts, crevettes* et tomates datte</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Risotto de riz Carnaroli au fromage Bettelmatt, cèpes* et thym</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Pappardelle au ragout de sanglier* avec genévrier et vin rouge Prunent</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Gnocchis** de potiron avec crème de gorgonzola et saucisse émietée</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Raviolis "del Plin" au beurre monté, jus de veau et sauge</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Crème de carottes au curcuma, orange et chips de topinambour</i>	<i>Euro 12,50</i>

Côté Végétarienne

<i>Tartare de betterave à la menthe, cumin et oignon rouge en osmose</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Houmous de potiron avec graines de lin, de tournesol, chou noir croustillant</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Flan de pommes de terre et oignon blanc avec amandes tranchées, thym et poivre long</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Boulettes** de chou rouge et haricots cannellini aux tomates séchées</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Sélection de fromages de nos vallées avec confitures</i>	<i>Euro 13,00</i>



Poisson & Viande

<i>Brandade de morue* avec crouton de polenta blanche, huile vert au persil et tomate confite</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>Tranche de bar poêlée avec crème de fenouil et galette de millet</i>	<i>Euro 19,00</i>
<i>“Macco” de fèves, betteraves arc-en-ciel et soupe épicée de fruits de mer</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>Tranche de lotte* avec amandes tranchées, citron et crème de safran</i>	<i>Euro 19,00</i>
<i>Joue de bœuf braisée au vin Tarlap sous-vide avec purée de céleri-rave et patates douces</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Filet mignon de porc avec poireaux braisés et sauce à la moutarde et miel</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Filet de boeuf piémontais en casserole au romarin et sauce au vin Munaloss et échalotes</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Cuisse de canard confite au miel, mandarins et poivre rose</i>	<i>Euro 21,00</i>

Dessert

<i>Namelaka au chocolat blanc et cacahuètes, glaçage de caramel et chocolat</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Verrine de « Zuppa Inglese » végétalienne</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Pudding aux châtaignes avec réduction de café et crème fouettée</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Semifreddo au nougat avec biscuits émiettés</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Noix de coco & citron</i>	<i>Euro 6,50</i>

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

*Congelé

** Surgelé dans notre cuisine
Couvert inclus

