

## HORS D'OEUVRES

Lard d'Arnad et mocetta,  
avec mousse de châtaigne et pain "Micòula" ^


€. 13,00 

Flan chaud au champignons avec fondue légère de  
fromage de chèvre et Truffe noire

€. 15,00

Réserve de jambon Culaccia assaisonnée 18 mois,  
avec perles de melon et gelée d'orange

€. 15.00

Carpaccio de Filet avec champignons frais  
à l'huile evo, citron, poivre et flocons de parmesan 

€. 16,00

Saumon fumé à sec avec poivre rose, chevronné avec  
salade, Vinegrad à l'huile et citron

€. 18,00

Tartare de Thon rouge avec Port rouge  
ciboulette et flocons de Truffe noir  

€. 20,00

Aubergine farcie avec petits légumes en Caponata et  
Tofu\* sauté à la Maggiorana, avec gaufre de riz

€. 15.00

## LES PATES

Aubergine farcie avec pâte Fillo,  
mozzarella de buffle et velouté de burrata  
€. 15.00

Risotto Carnaroli avec champignons frais,  
fouetté au beurre et parmesan  
€. 15.00


Boulettes aux herbes avec fondue légère  
au Bleu d'Aoste  
€. 15.00

Linguine de Gragnano avec crevettes  
et tomates cerises, caramélisées au four  
€. 19.00


Chnéfflene au beurre valdôtain avec ciboulette,  
poudre de speck, fromage Crotten et Truffe noire  
€. 17.00

Spaghetti de Camut avec petits légumes sautés,  
tomates cerises et Tofu.  
€. 15.00


## LES VIANDES ET LE POISSON

Lapin désossé poêlé avec câpres et olives,  
sur un lit d'herbes 

€. 22.00

Médaille de Cerf au parfum de thym  
avec sauce au cassis, groseille et crème de pois 


€. 22,00

Tartare de Fassone (200g) ^ avec son choix d'ingrédients,  
y inclus Truffe noire et œuf de Caille 


€. 25.00

Filet de thon^ sur le grill  
avec sauce hollandaise et purée 

€. 20.00

Cubes de Filet de Fassone avec champignons sautés,  
flambés au Calvados 

€. 27.00

Escalope de Seitan^ avec champignons  
et pommes de terre au four 

€. 20.00



Selection de 5 fromages avec confitures €. 10.00

## DESSERT

Semifreddo^ aux pistaches avec sauce à la vanille   
€.6,00

Petite tarte aux pommes avec glace à la vanille  
€.6,00

Gateaux au chocolat fondant avec glace à la crème  
€.6,00

Carpaccio d'ananas avec sauce à l'orange et cannelle  
fruit rouges et glace au citron    
€.6,00

Sorbet au citron et vodka avec menthe fraîche  
€.6,00

Couvert €. 2.00

Nous informons nos chers clients que, en cas d'allergie, vous pouvez vous informer avec le personnel en service

(\* ) Certains ingrédients peuvent être congelés à l'origine

(\*\* ) Produit congelé en l'absence de produits frais



sans gluten



Vegan

^ Abattu