

MENU DEGUSTATION

Du Lundi au Jeudi / From Monday to Thursday / Da Lunedì a Giovedì

Saumon fumé irlandais « Bio », servi avec une salade de pomme-de-terre au cumin

Organic Irish salmon, served with cumin potatoes salad
Salmone affumicato « Irlandese » bio, con patate al cumino
Ou

Terrine de foie gras de canard, salade des vendanges, pain de campagne toasté

Duck liver "terrines", salad, toasted farmhouse bread
Terrina di foie gras d'anatra, insalata, pane di campagna tostato
Ou

Friture de gambas, encornets, goujonnettes de poissons, légumes, sauce tartare.

Fried king prawns, squids, fishes filet and vegetables, tartare sauce
Frittura di gamberi, calamari filetti di pesce e verdure, con salsa tartara

Rigatoni aux coquillages, lotte et champignons

Shellfish rigatoni, monkfish and mushrooms
Rigatoni ai frutti di mare, pescatrice e funghi
Ou

Gnocchi de pomme-de-terre à la fourme bleue, épinards et viande des grisons

Potatoes gnocchi stuffed with "fourme" cheese, spinach and "grisons" meat
Gnocchi di patate alla « fourme » con spinaci e bresaola
Ou

Risotto aux saucisses pérugines, dés de courge et lentilles vertes

Risotto with "Perugines" sausages, zucca and green lentils
Risotto alla salsiccia « Perugina », dadolata di zucca e lenticchie verdi

Dos de cabillaud, écrasée de patate douce, julienne de poireaux, sauce Champagne

Back of cod fish, mashed of sweet potatoes, leek, Champagne sauce
Merluzzo, patate dolci schiacciate, « julienne » di porri, salsa allo Champagne
Ou

Suprême de loup grillé, pommes sautées, aubergines et châtaignes

Grilled sea bass filet, pan sautéed potatoes, eggplant and chestnuts
Filetto di branzino alla griglia, patate saltate, melanzane e castagne
Ou

Suprême de pintade fermière cuisiné aux oignons grelots, gratin dauphinois, poire pochée au vin

Guinea fowl breast cooked with baby onions, "dauphinois" gratin, pear poached in wine
Suprema di faraona cucinata alle cipolle, « gratin dauphinois », pere al vino

Plateau de fromage / Cheese selection / Vassoio di Formaggi

Ou

Dessert du Jour / Dessert of the day / Dolce del giorno

Ou

Glaces et sorbets du Maitre Glacier Pierre Geronimi

Ice and sorbets of Master Glacier Pierre Geronimi
Gelati e sorbetti del Maestro gelateria Pierre Geronimi

Café & mignardises / Coffee & sweets / Caffè & mignardises

75 € TTC (Hors boissons / Without Drinks / Bevande escluse)

|

|