

Hors-d'œuvre...

Jambon de Parma affiné 24 mois 
21,00 €

Carpaccio de bœuf avec salade d'artichauts et flocons de fromage de fosse 
21,00 €

Cotechino avec lentilles au curry et purée de châtaignes 
20,00 €

Truite alpine avec sauce au yaourt et vinaigre de myrtilles 
21,00 €

Flan de potiron de Mantoue avec fondue de tome et crumble de amaretti 
18,00 €

Œuf poché avec crème de fromage Castelmagno et truffe noire 
22,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto crémeux au vin rouge de Donnas, céleri-rave et noisettes  
18,00 €

Raviolis du plin au bœuf braisé sautés au beurre noisette et au thym, une pincée de parmesan râpé
20,00 €

Tonnarelli sautés à la sauce aux calmars et crème de petits pois* 
21,00 €

Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, stracciatella de bufflonne et fromage  
18,00 €

Tagliatelles fraîches 30 jaunes d'œufs sautés aux cèpes et au thym 
22,00 €

Soupe de châtaignes et mocetta avec croûton de saindoux
18,00 €

Les Deuxièmes Cours...

Filets de bar avec légumes finement hachés à la méditerranéenne 
26,00 €

Ossobuco de veau en "Gremolada" avec pommes de terre violettes crémeuses
24,00 €

Carbonade de boeuf avec croûtons de polenta dorée 
24,00 €

Cochon de lait de Cinta en compote de pommes aigre avec riz noir complet à la créole 
25,00 €

Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja  
22,00 €

Poulet épicé avec pommes de terre rôties 
22,00 €

Plats marqués du  48,00 € (3 plats) | 60,00 € (4 plats)

Notre plaisir de servir des alternatives **sans gluten**  et **végétariennes** 

Menu Detox

Tisane

Fantasie de céréales, brunoise de légumes, fruits exotiques avec tofu ✓
Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja ✓
Panna cotta de légumes avec sauce aux fruits

45,00 €

1908

Entrecôte grillée avec ses pommes de terre et légumes de saison 
32,00 €

Notre escalope de bouvillon au jambon grillé de Saint-Oyen et Fontina DOP
35,00 €

Filet de boeuf (220 gr.) avec pommes de terre sautées et légumes de saison 
38,00 €

Poisson grillé (selon arrivages) avec accompagnement de pommes de terre et légumes de saison 
38,00 €

Dessert...

Bavarois à la mangue et à la noix de coco avec coulis de framboises
Café semifreddo avec noisettes et sauce au sabayon
Parfait au Grand Marnier et croquant avec sauce au chocolat noir
Friandises de notre production
12,00 €

Crème de cogue / Crème caramel / La fiocca
Panna cotta à la sauce de baies
Tarte aux fruits de saison
Dessert du jour
10,00 €



Menu Enfant

Gnocchi de pommes de terre à la tomate et au basilic
Spaghetti à la tomate



Escalope milanaise (poulet) avec frites
Hamburger avec frites



Glaces de notre pâtisserie

25,00 €



Scannez le QRcode avec votre smartphone et téléchargez ce menu pour pouvoir le lire confortablement quand vous le souhaitez