

Hors-d'œuvre...

Jambon de Parma affiné 24 mois 
21,00 €

Tartare de bœuf au caviar d'aubergines en émulsion aux noisettes 
21,00 €

Salade de seiches* à la méditerranéenne avec crème de petits pois et corail à l'encre de seiche 
20,00 €

Glace à la mozzarella de bufonne avec tomates cerises hachées et pain croustillant
21,00 €

Œufs pochés sur crème de Castelmagno et cèpes  
20,00 €

Flan à la ricotta et aux légumes avec sauté de tomates cerises au basilic  
20,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto aux tomates avec basilic, burrata et tomates cerises au four   
18,00 €

Gnocchetti de pommes de terre au safran avec courgettes et queues de crevettes*
20,00 €

Orecchiette fraîches avec ragout de saucisse et ricotta fraîche 
18,00 €

Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, straciatella de bufonne et fromage 
18,00 €

Tagliolini frais (30 jaunes d'œufs) sautés aux cèpes et filets de tomates au thym
21,00 €

Crème de chou-fleur avec bruschettina d'anchois et d'olives
18,00 €

Les Deuxièmes Cours...

Ombrine dorée sur lit d'herbes aromatiques avec sauce beurre blanc 
26,00 €

Lapin local à la ligurienne avec crêmeux de pommes de terre aux herbes
25,00 €

Cuisse d'agneau glacée au four avec gratin de pommes de terre et cèpes
25,00 €

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

Blanc de poulet en "panure" rustique et fruits secs avec salade gourmet 
24,00 €

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

Gâteau glacé

Friandises de notre production

12,00 €

Crème de cogne / 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

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