

Menu Room

Jambon de Parma affiné 24 mois
21,00 €

Flan d'artichauts et de fromage ricotta avec fondue au parmesan et au safran 
20,00 €

Soupe de moules avec croûtons de pain de campagne
20,00 €



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

Tagliatelles à l'arôme de romarin, ragoût de gibier* et crème au fromage Bleu d'Aoste
20,00 €

Crème de potiron de Mantova, fromage de chèvre au gingembre 
18,00 €



Bouillon braisé au vin rouge avec gnocchis alla gressonara
24,00 €

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

Poitrine et cuisse de coquelet marinées au citron vert, grillées avec une ratatouille de légumes 
22,00 €

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

Poulet épice avec pommes de terre rôties
22,00 €



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

Supplément room service de 15,00 € par personne

Notre plaisir de servir des alternatives sans gluten  et végétariennes 

Grâce aux techniques de traitement les plus avancées, certains produits marqués du symbole** ont été soumis à une réduction de température et stockés à -20 °C.

*Produit congelé * Pain surgelé | # Le produit a été régulièrement abattu conformément au règlement Re.CE 852/2004. Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service