

Menu Room

Jambon cru de Carpegna au Bleu d'Aoste

21,00 €

Salade de seiches à la méditerranéenne sur crème de petits pois* ○

20,00 €

Mozzarella de bufflonne avec tomates cerises hachées, câpres et olives Taggiasche au basilic ✓○

20,00 €



Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, straciatella de bufflonne et fromage ✓

18,00 €

Pappardelle au ragù de lièvre et poireaux croustillants

21,00 €

Soupe de pois chiches aux épinards et au parmesan ✓○

18,00 €



Paillard grillé avec salade

25,00 €

Poulet épicé avec pommes de terre rôties

24,00 €

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

24,00 €



Crème de Cogne 10,00 €

La fiocca 10,00 €

Crème caramel 10,00 €

Panna cotta à la sauce de baies 10,00 €

Tarte aux fruits de saison 10,00 €

Dessert du jour 10,00 €

Supplément room service de 15,00 € par personne

Notre plaisir de servir des alternatives **naturellement 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 # 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