



Menu

Tra tradizione e innovazione

Uovo in camicia, fondente di cavolfiore, grana e tartufo nero

Œuf poché, fondant de chou-fleur, fromage de grana et truffe noire.

Poached egg, cauliflower fondant, grana cheese and black truffle

Gnocchetti * di patate "Verrayes", formaggio "crottin" di capra e cipolle

Gnocchi de pommes de terre "Verrayes", crottin de chèvre et oignons*

Potato gnocchi "Verrayes", goat's cheese "crottin" and onions*

Guancia di vitellone* al Fumin e noce moscata servita con polenta

Joue de veau au Fumin et à la noix de muscade servie avec de la polenta*

Veal cheek with Fumin and nutmeg served with polenta*

Mont Avic: spugna al cacao, cremoso al formaggio fresco, lamponi in gel e disidratati

Mont Avic : génoise au cacao, mousse au fromage frais, framboises gélifiées et déshydratées

Mont Avic: cocoa sponge, cream cheese mousse, gelled and dehydrated raspberries

48,00 per persona