Menù
Tra tradizione e innovazione

Lingua di vitello messata e cotta, crema di rafano, giardiniera di verdura, salse e polveri

Langue de veau marinée sous sel, crème de raifort, des légumes en jardinère, des sauces et des poudres

Salt-cured veal tongue served with horseradish cream, vegetable giardiniera, sauces, and powders

Gnocchetti* di patate "Verrayes" e lardo affumicato, boudin e cipolle

Gnocchi* de pommes de terre "Verrayes", au lard fumé, au boudin et aux oignons

Potato gnocchi* "Verrayes" and smoked bacon, boudin 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: semifreddo al lampone, spugna al cacao, cremoso al formaggio fresco, lamponi in gel e disidratati

Mont Avic : parfait aux framboises, génoise au cacao, crème au fromage frais, framboises gélifiées et déshydratées

Mont Avic: raspberry parfait, cocoa sponge, cream cheese custard, gelled and dehydrated raspberries

63,00 per persona