

Grand Dégustation

*Le potager en fête**

*Eaux profondes**

Le long voyage du saumon

*Mère Terre**

*Le miracle du Saint Pietro**

*Intérieur**

*Sous un manteau de plumes**

*Pétales de roses et nectar de fraises**

Cajoler doux

90 € chacun. Possibilité appariement du vin 40,00 €

Dégustation de Terre

Le bienvenue de la cuisine

*Mère Terre**

Entre viandes douces

*Tendre et parfumé**

*Terre, terre douce**

Cajoler doux

70 € chacun. Possibilité appariement du vin 25,00 €

Dégustation de Mer

Le bienvenue de la cuisine

Crevette et Lavande

Au bout du mer

*Au vert!**

Mille-feuille au thé vert

Cajoler doux

70 € chacun. Possibilité appariement du vin 25,00 €

** Recette sans gluten*

Hors-d'oeuvres

Intensité du thon • son tartare avec un biscuit salé, la sauce Guacamole et les prunes Umeboshi

24,00 euro avant-goût 20,00 euro

*Eaux profondes * • faux tagliatelles aux fruits de mer avec des oeufs de poissons*

24,00 euro avant-goût 18,00 euro

Crevette et Lavande • tartare de crevette rose enfermée dans un cannoli croquant sur une crème de pois et une meringue à la lavande

22,00 euro

*Le potager en fête * • légumes frais et croquants de saison en différentes consistances entre fleurs et couleurs, et une citronette avec vinaigre balsamique*

22,00 euro

*Mère Terre * • oeuf doux cuit à la basse température sur une crème de pois chiches, truffe, gaufre croustillante de polenta*

22,00 euro

Pêches, vin de paille, escalope de foie gras

24,00 euro

Entrée

Le long voyage du saumon • sur un spaghetti au chanvre, une crème de chou-fleur et le lard croustillant

24,00 euro avant-goût 20,00 euro

Au bout du mer • hareng et noix de mer entre gnocchi au noir de seiche farcis de fromage doux

24,00 euro avant-goût 20,00 euro

Entre viandes douces • cannelloni farcis au canard, les légumes, la moutarde

24,00 euro

À pas de Escargot • sur une boulette et une crème de topinambur

24,00 euro avant-goût 20,00 euro

Plat principaux de poisson

*Le miracle du Saint Pietro * • Le poisson est cuit au basse température avec une fausse tomate et une terrine de pommes de terre*

35,00 euro

*Au vert! * • loup de mer entre les légumes et une infusion de gingembre et herbes*

35,00 euro

Plat principaux de viande

*Intérieur * • ris de veau servis avec crème d'ail noir, moutarde en grains et écorce noir*

28,00 euro

*Tendre et parfumé * • entrecôte d'agneau avec les herbes aromatiques et oignon gratiné*

33,00 euro

*Sous un manteau de plumes * • pigeon avec des carottes et foie gras*

38,00 euro

Fromages

*Sélection des meilleurs fromages bergamasques **

20,00 euro

*Le Parmesan Reggiano Vaches Rouges **

avec 48 mois de maturation et les pommes d'amour

18,00 euro

Dessert

*Tour du Monde **

les fruits et ses sorbets: de saison, mais aussi du monde et en différentes consistances

*Pétales de roses et nectar de fraises **

sur une bavaroise et son sorbet

Mille-feuille au thé vert

entre les couches dans une crème pâtissière et dans le sorbet qui l'accompagne

*Terre, terre douce **

dessert rafraîchissant et végétal avec crème de carottes, sorbet de gingembre et chocolat blanc, tuiles de meringue et fèves de cacao

*En rêvant les Caraïbes **

*crème au chocolat et rhum enfermés dans une sphère de framboises.
Ganache à la mangue et son sorbet*

16 € chacun