

Dégustation de terre

Louange de terre mère:

Tartelette de poireaux, truffes et sauce Morbier

Au tour du feu:

Ravioli fourrés au fromage servis avec un jarret de veau

L'automne du canard:

Poitrine de canard avec salade trevise et purée de châtaignes

Croquant avec banana:

Connolo fourré à côté de une mousse de cognac

65 € chacun

Possibilité appariement du vin

25 €

Dégustation de mer

Intensité du thon:

Tartare de thon avec un biscuit salé, sauce guacamole et pruneaux umeboshi

Échange d'identité :

Gnocchi de citrouille et langoustines. Fourrés de fromage, avec oeufs d'hareng et sauce bouillabaisse

Dans des eaux douces : *

Filet de truite accompagné d'un gratin d'oignons

En revant les Caraïbes:

Crème au chocolat et rhum enfermée dans une sphère de framboises. Ganache à la mangue et son sorbet

65 € chacun

Possibilité appariement du vin

25 €

Grand Dégustation

La morue se détend: *

morue sur une crème de pois chiches et spirulina

Échange d'identité : *

Gnocchi de citrouille et langoustines. Fourrés de fromage, avec oeufs d'hareng et sauce bouillabaisse

Truffes marins: *

spaghetti à l'ail noir avec des noix de Saint Jacques et citron caviar

Dans des eaux douces : *

Filet de truite accompagné d'un gratin d'oignons

La rencontre:

escargots et limaces de mer sur un lit crémeux de céleris, artichauts et mousse
de bière

Le pigeon montre ses formes: *

poitrine et cuisse de pigeon avec foie gras et vinaigre balsamique

Tour du monde: *

Fruit exotique de saison , accompagné de son sorbet

85 € chacun

Possibilité appariement du vin

40 €

Menu' du restaurant

Apéritifs:

Intensité du thon:

tartare de thon avec un biscuit salé, sauce guacamole et pruneaux umeboshi

20,00 € goût 14,00

La morue se détend: *

morue sur une crème de pois chiches et spirulina

20,00 € goût 14,00

Cremeux de crustacés: *

crustacés nus en tartare et après cremeux .. mais toujours des crustacés

20,00 € goût 14,00

La rencontre:

escargots et limaces de mer sur un lit crémeux de céleris, artichauts et mousse de bière

18,00 € goût 12,00

Louange de terre mère:

tartelette de poireaux, truffes et sauce Morbier

20,00 €

Foie gras et cardamom: *

terrines de canard, entrecôte de cerf et pommes confites

22,00 €

Entrée:

Truffes marins:

spaghetti à l'ail noir avec des noix de Saint Jacques et citron caviar

20,00 € goût 14,00

La preuve du chef:

riz cuit dans une eau de tomates accompagné des meilleures arrivées du marché

20,00 €

Au tour du feu:

ravioli fourrés au fromage servis avec un jarret de veau

20,00 € goût 14,00

Échange d'identité:

gnocchi de citrouille et langoustines. Fourrés de fromage, avec oeufs d'hareng et sauce bouillabaisse

20,00 € goût 14,00

Casoncelli en mode Loro:

casoncelli au coing

18,00 € goût 12,00

Plat principal de poisson:

Dans des eaux douces: *

filet de truite accompagné d'un gratin d'oignons

25,00 €

.. j'ai mangé du poisson frais: *

filet des meilleurs poissons du marché

30,00 €

Sole avec turban:

sole fourrée d'herbes amères

30,00 €

Plat principal de viande:

L'automne du canard: *

poitrine de canard avec salade trevise et purée de châtaignes

25,00 €

Câpres, quel veau! *

Entrecôte sur feuille de câpres avec tartelette de pommes de terre

25,00 €

Le pigeon montre ses formes: *

poitrine et cuisse de pigeon avec foie gras et vinaigre balsamique

28,00 €

Les fromages:

Fromages bleus et affinés de chèvre de la Valle Brembana

20,00 €

Desserts

Expression du pamplemousse rose:

Douceur en couche avec crumble et céleri confit

Croustillant à la banane:

Connolo fourré à côté de une mousse de cognac

Fin de repas: *

Fouetté de yaourt, extrait de betterave, cerise au vin rouge et leur sorbet

Tour du monde: *

Fruit exotique de saison , accomoagné de son sorbet

En revant les Caraïbes:

Crème au chocolat et rhum enfermée dans une sphère de framboises. Ganache à la mangue et son sorbet

Fondant à la châtaigne:

avec une base de biscuit et granité à la grappa

15 € chacun

Recette sans gluten *


P. P.
Pâtisseries Patisserie

