

Carte d'automne

Servie de 12h à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour, le midi

25.-

Antipasti

L'insalata verde

Saladine et vinaigrette "d'appétit"

14.-

L'insalata mista

Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes, vinaigrette "d'appétit"

18.-

I porcini con l'uovo

Carpaccio de cèpes légèrement poêlés, son émulsion, œuf fermier GRTA mollet, copeaux de vieux Parmigiano Reggiano

27.-

La capasanta

Saint-Jacques rôties, brocolis, salicornes, colatura di alici, burrata

26.-

Il battuto di vitello

Tartare de veau au couteau, mayonnaise de son consommé à la truffe, jaune d'œuf râpé, crumble de noisettes du Piémont

29.- / 38.-

Primi

I tortelli con l'astice blu

Tortellini au homard bleu de Bretagne, salicornes, jus de carapace au basilic et citronnelle

48.-

Il ravioli del plin

Ravioli farcis de bœuf et de veau braisés, beurre noisette, sauge et fromage Castelmagno DOP râpé

30.-

Le tagliatelle all'uovo con porcini

Tagliatelles aux œufs et cèpes persillées, vieux Parmigiano Reggiano râpé

34.-

Il risotto alla milanese

Risotto au pistils de safran et ossobuco de veau à la gremolata

44.-

Il risotto al tartufo nero o bianco

Risotto à la truffe noire ou blanche, beurre et vieux Parmigiano Reggiano

58.- / 88.-

Plat végétarien sur demande

Bœuf et veau d'origine suisse - Volaille, lièvre, rouget, bar et homard d'origine française

La truffe noire et blanche d'Italie à l'honneur

À ajouter à vos plats selon votre souhait
Suppl. le gramme : noire 9.- / blanche 15.-

Secondi

*

Il salmone "by Alain Senderens"

Le saumon d'Ecosse label rouge façon teryaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit

38.-

Il branzino con funghi, tartufo e castagne

Pavé de bar, écailles de truffe noire, purée de marrons, champignons des bois persillés, émulsion au Sauvignon blanc

52.-

La triglia alla livornese

Rouget barbet, tomates confites, olives taggiasches, câpres, oignons rouges, topinambour, soupe de poissons de roche au safran

46.-

La cotoletta di vitello alla milanese

Côte de veau panée à la milanaise, salsifis braisés, mayonnaise au citron, pommes purée, jus corsé à la sauge

56.-

Il filetto di manzo alla Rossini

Filet de bœuf rôti, escalope de foie gras, truffe noire, millefeuille de pommes de terre, jus de réduction au Barolo

62.-

La lepre alla cacciatora

Lièvre farci aux champignons des bois, carottes de Chantenay, crémeux de chou-fleur, jus au vinaigre balsamique et airelles

42.-

Formaggi e Dolci

La selezione di formaggi con mostarda di frutta

Assortiment de fromages italiens artisanaux, fruits confits à la moutarde

18.- / 27.-

La pannacotta alle castagne

Pannacotta à la vanille et tonka, biscuit moelleux au citron, marrons glacés

16.-

Il babà napoletano alla vaniglia

Baba au rhum, chantilly, griottes confites, sauce à la vanille

16.-

Il tiramisù alla nocciola del Piemonte

Tiramisù aux noisettes du Piémont

16.-

Il bonet al cioccolato e amaretti

Crème caramel au chocolat et amaretti, sauce caramel au beurre salé

16.-

La macedonia di frutta

Salade de fruits de saison

16.-

La piccola pasticceria con caffè / con prosecco

Café gourmand / Prosecco gourmand

14.- / 20.-

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 7,7 % comprise
© Arthursgroup