

MENU DEGUSTATION

Trilogie du Chef

Tortino de Crevettes au Cognac

Carpaccio de Veau et Bolets

Parmigiana d'Aubergines à la Calabrese

Diamine IGP 2018, 100% Pecorino, Marchesi de Cordano, Abruzzo, blanc

○

Gnocchi de Courge à la Fondue valdostane

*Marchesale IGT Bolghieri 2012, 100% Syrah, Terre del Marchesato,
Toscana*

Poulpe grillé au Salmoriglio de Sicile,

Concassée de Pommes de Terres,

Tomates cerises laqués au four et poudre d'Olives Leccino

*Ruché 2017 DOCG, 100% di Castagnole Monferrato di Marco Crivelli,
Piemonte*

Tiramisù maison aux Fruits rouges

*Passion, Moscato da uve stramature, Conte de Quirra, Andrea
Mazzotti, Sardegna*

110 chf

