

Les parfums de l'automne

Velouté **Maison** de courge et marrons à la truffe noire Tuber Uncinatum (IT) **19.-**

Œuf (BIO Suisse Valais) **C.B.T. 64° mousse tiède de parmigiano reggiano** (IT) **29.-**
et râpé généreuse de truffe blanche Tuber Magnatum Pico (RO)

Tagliolini noire **Faits Maison** au vongole veraci de l'adriatique **29.-**
Vongoles (IT) mijotes à l'échalote, huile d'olive, tomates fraîches et thym citronné

Tajarin 33 tuorli comme au piémont **Faits Maison** beurre du **44.**
pays et truffe blanche Tuber Magnatum Pico (EU) généreusement râpée

Risotto Carnaroli **ACQUERELLO** mantecato à la burrata et truffe **46.-**
blanche généreusement râpée Tuber Magnatum Pico (RO)

Désossé de caille (FR) farcie au foie gras (FR) par notre Chef, sur lit **44.-**
de risotto Carnaroli **ACQUERELLO** (IT) mantecato à la burrata (IT) et
truffe noire Tuber Uncinatum (IT)

Carne cruda all'Albese **53.-**
Tartare de boeuf (CH) assaisonné comme à Alba, avec truffe blanche Tuber Magnatum Pico (EU)
Servi avec salade, frites, pain toasté et beurre

Pizza Corbarina Gourmet **32.-**
Tomates Corbarino dei Monti Lattari Salerno (IT), mozzarella di bufala D.O.P.(IT)
basilic frais, huile d'olive extra vierge d'Italie et, à la sortie du four, Bresaola
I.G.P. Valtellina (IT) râpée généreuse de truffe noire Tuber Uncinatum (IT)

Version avec truffe blanche Tuber Magnatum Pico fraîchement râpée **43.-**

Mousse au chocolat noir 75% Tanzanie **Faite Maison** **12.-**

**SUGGESTIONS NON VALABLES AVEC LE PASSEPORT
GOURMAND**