



## Les Suggestions du chef

DEMI / ENTIER

Velouté de courge du pays et truffe noire Tuber Melanosporum 19.-

Foie gras mi-cuit de canard (FR) Fait Maison sa gelé de coing aussi 17.-/26.-  
faite Maison et pain brioche, de la boulangerie Michelod, tiède

L'œuf parfait 64° Mousse tiède de grana padano, truffe noire Melanosporum 19.-

Pizzoccheri Valtellinesi recette de la tradition Lombarde 17.-/26.-  
Pâtes de farine de blé noir, choux frisé, p.d.t., fromage Casera DOP, beur et ail et grana padano

Pici Senesi con la nana mantecati au véritable pecorino 18.-/29.-  
Pâtes typique de Sienne et son effiloché de canette de barbarie FR mijoté à l'étuve 3 heures à feu doux, pecorino

Spaghetti De Cecco al dente aux vongole veraci (IT/NE) 21.-/32.-  
Cuisson minute 9 min. palourdes mijotée à l'échalote, ail, tomate fraiche, thym, persil, piment rouge, huile d'olive

Ravioli à la courge, beurre noisette, grana et truffe noire Tuber Melanosporum 23.-/34.-

Ballotine de caille (FR) farcie au foie gras (FR) et truffe, servie sur lit de risotto 38.-  
Carnaroli au mascarpone, mantecato all'onda

Tournedos de boeuf Suisse comme Rossini l'aurait souhaité 54.-  
Réduction de Madeira et échalotte, escalope de foie gras poêlé, truffe noire, gratin de pomme de terre et légumes

### La pizza « GOURMET »

Tomates Corbarino des montes Lattari, burrata de pouilles, Bresaola IGP et 34.-  
truffe noire Tuber Melanosporum d'Italie

**MARITOZZO** romano con la panna et framboise en deux texture 14.-   
Dessert typique de Roma, une brioche faite maison parfumé à la vanille, zeste d'orange, chantilly et framboise