



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 faite Maison et pain brioche, de la boulangerie Michellod, tiède	17.-/26.-
L'œuf parfait 64° Mousse tiède de grana padano, truffe noire Melanosporum	19.-
Pizzoccheri Valtellinesi recette de la tradition Lombarde <small>Pâtes de farine de blé noir, choux frisé, p.d.t., fromage Casera DOP, beurre et ail et grana padano</small>	17.-/26.-
Pici Senesi con la nana mantecati au véritable pecorino <small>Pâtes typique de Sienne et son effiloché de canette de barbarie FR mijoté à l'étuve 3 heures à feu doux, pecorino</small>	18.-/29.-
Spaghetti De Cecco al dente aux vongole veraci (IT/NE) <small>Cuisson minute 9 min. palourdes mijotée à l'échalote, ail, tomate fraîche, thym, persil, piment rouge, huile d'olive</small>	21.-/32.-
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 Carnaroli au mascarpone, mantecato all'onda	38.-
Tournedos de boeuf Suisse comme Rossini l'aurait souhaité <small>Réduction de Madeira et échalote, escalope de foie gras poêlé, truffe noire, gratin de pomme de terre et légumes</small>	54.-
La pizza « GOURMET »	
Tomates Corbarino des montes Lattari, burrata de pouilles, Bresaola IGP et truffe noire Tuber Melanosporum d'Italie	34.-
MARITOZZO romano con la panna et framboise en deux texture  <small>Dessert typique de Roma, une brioche faite maison parfumé à la vanille, zeste d'orange, chantilly et framboise</small>	14.-