

# menu degustazione

serviti per l'intero tavolo

## l'autunno

stagionalità e territorio tra prodotti locali e di prossimità  
nel rispetto del mercato contadino, della caccia  
e della coltura alpina, in cinque passaggi

110  
con abbinamento vini 195

## “lascia fare a Filippo”

la ricchezza delle migliori materie prime  
e l'essenza della cucina del vecchio ristoro  
secondo l'ispirazione di giornata, in cinque passaggi

145  
con abbinamento vini 245

## mercati contadini

quattro passaggi vegetariani

95  
con abbinamento vini 165

# alla carta

2 piatti a scelta 90  
3 piatti a scelta 130

torcione di foie gras al calvados,  
pere senapate e pan brioche

cavolfiore di montagna al cartoccio,  
bergamotto e chiodo di garofano

carne cruda, foiole in umido,  
pecorino e menta

rigatoni, astice al genepi  
e caviale di limone

plin di castagne, pernice grigia  
ed estratto di mela affumicata

riso margherita alle noci,  
chioccioline e prezzemolo

anatra "perle de dombes" arrostita al fieno,  
salsa all'uva e radici

lombata di camoscio valdostano  
al melograno

trota di morgex al legno di vite,  
cavoli e arancia piccante

Coperto e panificazioni maison 5  
Acqua 5

# il caviale

5 tipologie

10 grammi per portata

osietra dark  
pane e burro

royal beluga  
spaghetto freddo e i suoi condimenti

royal premium beluga  
cavolfiore

royal select asetra beluga  
astice e burro alla cipollina

imperial brown  
sorbetto alla pera e panna acida

300

servito per l'intero tavolo

## per concludere

riso latte alla vaniglia, yogurt di plan felinaz e melograno	20
tarte tatin di mela renetta, gelato alla crema di montagna	25
Sorbetto del giorno	10

## conclusion

vanilla milk rice, yogurt and pomegranate riz au lait à la vanille, yaourt et grenade	20
apple tarte tatin and mountain ice cream tarte tatin aux pommes et glace à la crème	25
Sorbet du jour Sorbet of the day	10