

menu degustazione

serviti per l'intero tavolo

l'inverno

stagionalità e territorio tra prodotti locali e di
prossimità nel rispetto del mercato contadino,
della caccia e della coltura alpina, in 5 passaggi

120
abbinamento vini 90

lascia fare a filippo

la ricchezza delle migliori materie prime
e l'essenza della cucina del vecchio ristoro
secondo l'ispirazione di giornata, in 5 passaggi

150
abbinamento vini 90

mercati contadini

quattro passaggi vegetariani

95
abbinamento vini 75

alla carta

2 piatti a scelta 90
3 piatti a scelta 130

scampi al vapore,
mandarino e armagnac

carciofo, prezzemolo
e succo di pepe verde

chioccioline di cherasco,
cime di rapa e acciughe

doppio riso alla milanese,
midollo e oro

ravioli di patata affumicata
e trota marinata

tagliolini, porcini
di conserva e astice

faraona di cortile,
foie gras e spinacini all'italiana

lombata di cervo al gin,
topinambur e mela al cartoccio

storione di morgex
alla cacciatore

d e s s e r t

tarte tatin e gelato alla vaniglia tahiti

(20 min di attesa)

25

agrumi con agrumi

20

sorbetto del giorno

10

f o r m a g g i

3pz 15 – 5pz 25

l'assortimento può variare a seconda della disponibilità

robiola di capra – les ecureuils

saint-pierre

fontina - pra su piaz

cogne

toma di pecora – morzenti

aymavilles

bleu vaccino – brochard

plan felinaz

gessato di pecora – bagnod

val d'ayas

coperto e panificazioni maison 5

acqua 5