

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 cultura 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

chiocciole 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 cacciatora

## dessert

tarte tatin e gelato alla vaniglia tahiti

(20 min di attesa)

25

agrumi con agrumi

20

sorbetto del giorno

10

## formaggi

3 pz 15 - 5 pz 25

l'assortimento può variare a seconda della disponibilità

robiola di capra - les eureuils  
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