

All our dishes are prepared à la Minute, with no vacuum cooking or precooking, in order to guarantee the best possible quality and total respect of raw products, purely Italian and local from small farmers, breeders and cheesemakers.

Nos plats sont entièrement préparés à la Minute, sans faire appel à des techniques de cuisson sous-vide ou de précuisson, afin de garantir la meilleure qualité possible et le respect total des produits utilisés, italiens, avec une attention particulière à ceux des petits fermiers, agriculteurs, éleveurs et fromagers italiens et locaux.



Tasting Menus

Menus Dégustation

Designed on the spot, depending on the daily market and the ideas of our kitchen.
Conçu sur place, en fonction du marché quotidien et des idées de notre cuisine.

Feathered Game in 3 Services, Italian Style 60/pp
Gibier à Plumes en 3 Services à l'Italienne

For 2 Guests – Pour 2 Personnes

Tasting Menus are served for all the guests at the table
Les menus dégustation sont servis pour tous les invités

Thoughts by the Kitchen 75
Pensées de la Cuisine

5 Courses – 5 Plats -

Acid, Bitter, Sweet and Savory 100
Acide, Amer, Sucré et Salé

7 Courses – 7 Plats

À la Carte

Starters - Hors d'Oeuvre

Seared Sea Scallops, Smoked Almond, Shallot and Osetra Caviar <i>Noix de St-Jacques, Amande Fumée, Echalote et Caviar Osetra</i>	29
Pumpkin, Cocoa Burre Blanc Sauce, Persimmon and Bitter Olive <i>Citrouille, Beurre Blanc au Cocoa, Kaki et Olive Amère</i>	17
Foie Gras Scallop, Sauternes Wine, Caramelized Green Apple and Red Onion <i>Escalope de Foie Gras au Sauternes, Pomme Verte et Oignon Rouge Caramélisés</i>	25

Pasta and Rice – Pâtes et Riz

Agnolotti Stuffed with Barberie Duck and Orange, an Idea by Chef Paolo Vai <i>Agnolotti au Canard Barberie et à l'Orange, d'une Idée de Chef Paolo Vai</i>	23
Sage Risotto, Stewed Snails of Morgex and Maître d'Hotel Butter <i>Risotto à la Sauge, Escargots de Morgex et Beurre à la Maître d'Hotel</i>	19
Ginger Spaghetti, Clams and Kidney Ragoût, Parmesan Cheese and Mint <i>Spaghetti au Gingembre, Ragoût de Palumbres et Rognones, Parmesan et Menthe</i>	21

Meat and Fish – Viandes et Poissons

Cocoa Pigeon, Finanziera and Chestnuts <i>Pigeon au Cacao, Finanziera et Chataignes</i>	33
Wellington of Roe Deer Sirloin <i>Surlonge de Chevreuil à la Wellington</i>	37
Fernand Point Red Arctic Char <i>Omble Chevalier à la Fernand Point</i>	29