

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

Sea Scallops Carpaccio, Bergamot, Osetra Caviar and Sour Cream <i>Carpaccio de Noix de St-Jacques, Bergamote, Caviar Osetra et Crème Aigre</i>	29
Pumpkin, Cocoa Burre Blanc Sauce, Persimmon and Bitter Olive <i>Citrouille, Beurre Blanc au Cacao, Kaki et Olive Amère</i>	17
Soup of Snails of Morgex, Black Cabbage and Almond <i>Soupe d'Escargots de Morgex, Chou Noir et Amande</i>	19

Pasta and Rice – Pâtes et Riz

Agnolotti Stuffed with Barberie Duck, Orange and Foie Gras, an Idea by Chef Paolo Vai <i>Agnolotti au Canard Barberie, Orange et Foie Gras, d'une Idée de Chef Paolo Vai</i>	25
Risotto "Mari e Monti": Porcini Mushrooms and Red Shrimps <i>Risotto "Mer et Montagne": Champignons Porcini et Crevettes Rouges</i>	23
Thin Spaghetti, Garlic, Oli Oil and Chili Pepper <i>Spaghetti à l'Ail, Huile d'Olive et Piment</i>	19

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