

LE TRIO

"Autenticità, convivialità, semplicità"

Tutti i nostri piatti sono preparati accuratamente casa coi prodotti scelti

PRIMI

Ostriche di Cancale seconco arrivo

6 : 12€ / 12 : 18€

Cosce di rane 14€

Fritte con erbe di Provenza

Trio di 'foie gras' 19€

Cottura media al pigmento di Espelette - padella – crema al tartufo

Lumache di Bourgogne aglio e burro

6 : 12€ / 12 : 18€

Uovo cocotte 14€

foie gras : 17€ / funghi : 16€ / tartufo : 19€

Tartaro di salmone agli agrumi 15€

Gratinato alla cipolla 12€

Bruschetta con lardo al formaggio ammorbidita in zuppa

Vellutato di zucca 11€

Toast di pane e formaggio grattugiato

Insalata Paysane 14€

Insalata, pomodori tagliati fini, toast di capra, ravili delle Alpi, miele e noci

Vassoio di affettati misit da dividere 19€

LE CARNI

Accompagnata : gratino dello Chef, pureta di patate al tartufo e insalata.

Filetto grigliato 'Tournedos grillé' 29€

Filetto di manzo - Francia « patur'Alpes » circa 200g

Modo 'Rossini' Salsa e scaloppina di foie gras : 5€

Salsa funghi pungole : 4€ - Maître d'hôtel (aglio e burro) : 3€

Tagliata di manzo 'Côte de bœuf' 97€ al kg / minimo 2 persone

Origine Francia « patur'Alpes »- Osso buco, Salsa di funghi pungole e salsa 'foie gras'

Bistecca grigliata 'Entrecôte grillée' 25€

Origine Piemonte circa 300g - Salsa funghi morilles : 4€ - Maître d'hôtel (aglio e burro) : 3€

Costata di toro 'Côte de taureau' 28€

Origine UE circa 380g - Salsa funghi pungole : 4€

Costolette di agnello al timo 27€

Origine France

Ginocchio (Stinco) 'Souris di agnello' 28€

Francia circa 500g - Cotta a fuoco dolce per 7 ore più cottura forno

Costine di maiale 24€

Francia « patur'Alpes » circa 400g

Caramellate al miele e salsa barbecue

Coscia d'anatra 23€

Coscia di anatra sud-ouest circa 280g e salsa all'arancia

Osso busso da dividere 9€

I PESCI

Cottura al cartoccio, vino bianco, verdura con uno gratin del cuoco con purea di patate e insalata

Filetto d'orata reale 25€

Trota salmonata intera 27€

SPECIALITA MONTANE

Fonduta Svizzera *tomino e gruviera AOP*

Min 2 pers. Con insalata e pane secco

Classico 23€/pers

Funghi porcini 25€/pers

Funghi morilles 27€/pers

Tartufo 31€/pers

Scodella calda fonduta delle Alpi 24€

Circa 250g- Fromaggio, affetati, patate e insalata

Mont d'Or 26€/pers

2 pers circa 500g - Fromaggio fuso con patate, salami e insalata

Tartiflette 21€

Reblochon AOP e insalata mista

I FROMAGGI

Trio di formaggi Hautes-Alpes 9€

IL DOLCE

8€

Tiramisu

Moelleux au chocolat

Crème brûlée

Crumble de fruits

Baba au Rhum

Mela delle Alpi

MENU DEGUSTAZIONE DEL TRIO

Coppa di champagne & Un antipasto del capo

PER COMINCIARE

Trio di foie gras

O

Cosce di rane

O

Lumache di Bourgogne

O

Uovo cocotte

PER CONTINUARE

Tournedos façon Rossini

O

Coscia d'anatra

O

Costolette di agnello al timo

O

Papillote di pesce alla scelta

Pause Montagnarde

&

Trio di formaggi delle alpi

DOLCE *dolce a scelta*

E INFINE *dolcetti & momento di freschezza*

69€/PERS