

LE TRIO

"Autenticità, convivialità, semplicità"

Tutti i nostri piatti sono preparati accuratamente casa coi prodotti scelti

PRIMI FREDDI

Ostriche (secondo disponibilità)

6 : 12€ / 12 : 18€

Trio di 'foie gras' 21€

Cottura media – cottura in padella – crema al tartufo

Tartare di salmone agli agrumi 15€

Carpaccio di manzo al tartufo 19€

Tartufo grattugiato e parmigiano

Insalata Paysane 14€

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

Vassoio di affettati misti da dividere 19€

PRIMI CALDI

Uova al forno 14€

con 'foie gras' : 18€ / funghi pungole : 17€ / al tartufo : 21€

Cosce di rane 14€

Impanate, fritte con erbe di Provenza, semi di Wasabi e salsa Chili

Lumache di Bourgogne aglio burro e prezzemolo

6 : 12€ / 12 : 18€

Gratinato alla cipolla 12€

Bruschetta con lardo al formaggio ammorbidita in zuppa

Zuppa del momento 11€

Patate al tartufo 19€

« TVA e servizio compreso »

LE CARNI ALLA GRIGLIA

Filetto di manzo 'Tournedos de boeuf' 29€

*Origine Francia « patur'Alpes » circa 200g
Modo 'Rossini' Salsa e scaloppina di foie gras : 6€*

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

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

Filetto d'anatra 27€

Origine Francia circa 180g - Modo 'Rossini' Salsa e scaloppina di foie gras : 6€

Costata di toro 'Côte de taureau' 28€

Origine UE circa 380g

Pezzo del macellaio 24€

Secondo disponibilità

Osso buco da dividere 11€

Salsa della casa a scelta : funghi pungole: 5€ - Maître d'hôtel (aglio e burro): 3€ - Pepe: 4€

LE CARNI COTTE A FUOCO LENTO

Stinco d'agnello 'Souris di agnello' 28€

Francia circa 400g - 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 24€

Coscia d'anatra sud-ouest circa 260g e salsa all'arancia

Tutte le nostre carni sono accompagnate da un gratino dello Chef e purea di patate al tartufo.

I PESCI

Filetto d'orata reale 26€

Cottura al cartoccio, vino bianco, limone, anice stellato e verdure

Filetto di salmone 26€

Cottura al cartoccio, vino bianco, pomodoro e capperi

Accompagnamento : gratinato dello Chef e patata

SPECIALITA DI MONTAGNA

Fonduta Svizzera tomino e gruviera AOP

Min 2 pers. Con insalata e pane secco

Classico 24€/pers

Funghi 27€/pers

Tartufo 35€/pers

Supplemento piatto di affetati : 9€

Scodella calda di fonduta delle Alpi 24€ - Con il tartufo 7€

Circa 250g- Fromaggio, affetati, patate e insalata

Tartiflette 22€ - Con tartufo 7€

Reblochon AOP e insalata mista

FORMAGGI

Piatto di formaggi da dividere 11€

DOLCE 8,50€

Tiramisu – Al tartufo 4€

Soffice al cioccolato – Al tartufo 4€

Crème brûlée

Crumble de fruits

Baba au Rhum

Mela delle Alpi

MENU DI MONTAGNA AL TARTUFO

Coppa di champagne

&

Un antipasto del capo

PER COMINCIARE

Carpaccio di manzo al tartufo

o

Uova al forno e tartufo

o

Patate al tartufo

PER CONTINUARE

Fonduta al tartufo per 2

o

Scodella calda fonduta delle Alpi al tartufo

o

Tartiflette al tartufo

PAUSE MONTAGNARDE

69€/PERS

DOLCE AL TARTUFO

E INFINE *dolcetti & momento di freschezza*