



Benvenuta, benvenuto.

In sintonia con la filosofia Slow Food, la invitiamo a rilassarsi ed a vivere con noi un momento di convivialità, all'insegna del mangiar bene.

Siamo grati di poterle raccontare una storia, fatta di enogastronomia, tradizione, ricerca ed interpretazione.

Tutto questo richiede il suo giusto tempo, ma siamo certi che il risultato finale saprà ricompensare qualche piccola attesa.

Per citare il maestro gastronomo Brillat-Savarin:

"Per saper mangiare bene, bisogna innanzitutto imparare ad aspettare".

Le auguriamo un'emozionante esperienza gustativa.

Pier, Thierry, Angela e Alessandro

**L' ACQUA DELLA NOSTRA SORGENTE,
NATURALE E GASSATA, IL PANE,
IL COPERTO ED IL SERVIZIO SONO INCLUSI
NEL PREZZO DEI PIATTI.**



La Tradizione

ESPRESSIONE DI STORICITÀ DELLA LOCANDA, FEDELE
AI SAPORI DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE

APERITIVO CON STUZZICHINO 5 €

I NOSTRI SALUMI

Jambon de Bosses, Jambon alla brace di
Saint-Oyen, Lard douce di Bosses,
Mocetta di manzo, Salsiccia, Boudin



Fonduta e Polenta:

fonduta di fontina DOP,
polenta cotta su fuoco a legna

oppure

Scaloppa di Foie Gras

scaloppa di foie gras scottata
polenta cotta su fuoco a legna (+euro 8)



PRIMO

La nostra Seuppa alla Vapelenentse

pane tostato al burro, cavolo verza stufato, fontina DOP,
brodo



SECONDO

Carbonade

manzo brasato al vino "Torrette",
bacche selvatiche, polenta cotta su fuoco a legna

Menù completo - euro 48

Menù 2 portate - euro 35



Menu Foie Gras

IL FOIE GRAS IN TRE VARIANTI
APERITIVO CON STUZZICHINO 5 €

Torcione

Fegato grasso d'anatra cotto nel torcione,
pepe verde, soffice di mela renetta e genepy, pan brioche caldo



PRIMO

Risotto al Caffè

risotto "Carnaroli" mantecato al caffè,
petali di fegato grasso d'anatra



SECONDO

Manzo

sottofiletto di manzo Garronese, scaloppa di
fegato grasso d'oca qualità extra, salsa al Madeira

Menù completo - euro 68

Menù 2 portate - euro 55



Carta di Stagione

FUORI MENU PIATTI RICCHI E SINCERI



REBLEC

Olio alle erbe spontanee, estratto di pomodori datterini, cialda di polenta e semi oleosi

Euro 16

UOVO AFFOGATO

fiore d'uovo, crema liquida di caprino, sablè salato alle mandorle, olio di noci

Euro 15

SALMONE MARINATO

Prezzemolo, granita di cetriolo e gel di gin al muschio

Euro 18

SCALOPPA DI FOIE GRAS D'OCA QUALITA' EXTRA
con frutta caramellata

Euro 25



TORTELLI D'AGNELLO

Zucchine, aglio dolce e spugnole

Euro 22

LAFAVÒ

Pasta fresca di segale, fave , fontina e pomodori datterini

Euro 18

RISOTTO CARNAROLI

Al nero di seppia , carpaccio di baccalà, limone candito e capperi

Euro 22

LUMACHE

spuma soffice di patate al "pastis de Marseille", caffè e nocciole

Euro 20



PICCIONE
in due cotture con salsa al Fois gras d'Anatra

Euro 30

SOTTOFILETTO
di manzo garronese, patata fondente, misticanza

Euro 25

ROMBO
glassato al burro e scapece di zucchine

Euro 27

TEMPURA
Del nostro orto e salsa di soia

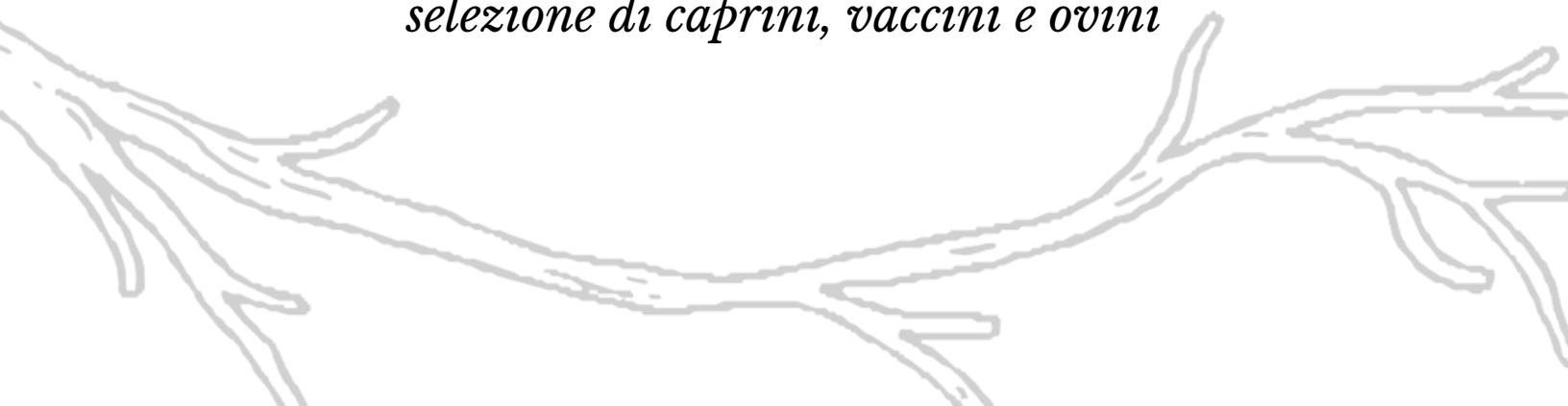
Euro 20



Il Carrello dei Formaggi

DEGUSTAZIONE – 17 EURO
MEZZA DEGUSTAZIONE – 9 EURO

selezione di caprini, vaccini e ovini





Degustazione a mano libera



Dal salato al dolce, cinque portate a sorpresa realizzate con prodotti del mercato. Un percorso alla scoperta della nostra cucina che raccoglie idee, viaggi, ricerca e sperimentazione, passione ed entusiasmo!

(IL MENÙ SI INTENDE ESCLUSIVAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO)

60€





I Dolci

UN DOLCE LIETO FINE, PER TOGLIERE L'AMAREZZA DI
LASCIARE LA TAVOLA



Tartelletta di Nocciola
con salvia e gelato allo yogurt

Euro 8

Mousse al cioccolato fondente
con lamponi e lingue di gatto al timo e limone

Euro 8

Minestrone di frutta e verdura
*con cardamomo, sorbetto al campari e cioccolato
bianco*

Euro 8

Sfogliatina
con gelato alla vaniglia e crema al caramello

Euro 8



SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

EURO 5

ZABAIONE AL "CHAMBAVE MUSCAT" E LINGUE DI GATTO (MIN 2PX)

EURO 8



CAFFE SERVITO CON PICCOLA PASTICCERIA € 3,00

