

Menu dégustation autour de la truffe blanche

White Truffle tasting menu

5 services | 15 gr · 260 / pers

Polenta *concia*

Fontina d'alpeggio | potiron

Fontina d'alpeggio | pumpkin

Tagliolini

jus de chapon | croûtes de Parmigiano

capon jus | Parmigiano crusts

Le Fameux Raviolo au Jaune d'œuf Coulant

Parmigiano | topinambour | noisettes

Parmigiano | sunchoke | hazelnuts

Bœuf Angus

champignons cremini | noisettes

cremini mushrooms | hazelnuts

+21 *La Cheese Ferrari*

sélection de fromages italiens de notre chariot

selection of Italian cheeses from the cheese cart

“Fior di latte” gelato

meringues | miel de fleurs d'acacia

meringues | acacia flower honey

Accompagnement vins d'exception

Exceptional wine pairing

130 / pers

Soave Classico « Collezione du Lot »

Inama
2018

Rossj-Bass

Gaja
2021

Langhe Nebbiolo « No Name »

Borgogno
2023

Barolo « Mosconi »

E. Pira & Figli
2019

Barolo Sant'Anna +27

Tenuta L'Illuminata
2017

Muffato

Antinori
2022