Il menù di Natale venti-26

Menu 1
Natale in Piemonte

Bagna Caoda
de légumes d'automne
crème noisette

***

Agnolotti del plin tradition
Jus de bœuf braisé

***

Suprême de pintade farcie à la truffe noire
Polenta « concia »
aux chanterelles

***

Sélection de fromages piémontais
Pain maison

***

Bunet chocolat caramel
Praline Amaretto

Menu 2
Natale in famiglia

Effeuillé de filet de bœuf vapeur
Crème al Castelmagno DOP
Cèleri croquant

***

Nidi di baccalà
Mousse de pommes de terre
Gratinés ai taralli Vignola

***

Cassolette aux trois canard
En croûte doré
Panais confits

***

Sélection de fromages frais et affinés
Pain maison

***

Puits blanc craquant
« alla mela verde »

Vous pouvez choisir votre menu
ou le composer différemment

Vous pouvez également commander
Les plats du menu à la carte

Les menus sont préparés par portion
selon le nombre de convives
pour pouvoir facilement réchauffer et dresser

Menu complet CHF 98.-
Menu 4 plats CHF 78.-
Menu 3 plats CHF 62.-
Entrée et plat principal 48.-
plat principal et dessert CHF 42.-

Réservations souhaitées jusqu'au
20 décembre 2026

Joyeuses Fêtes à tous
Et bon Appétit

Carte des spécialités de Noël

Terrine de foie gras maison au Passito di Pantelleria	CHF	22.00
Filet de saumon mariné aux agrumes et Prosecco	CHF	16.00
Entrée menu 1	CHF	22.00
Entrée menu 2	CHF	24.00
Lasagne blanche à la Truffe	CHF	19.00
Entrée chaude menu 1	CHF	22.00
Entrée chaude menu 2	CHF	22.00
Traditionnelle dinde farcie entière ou portion	CHF	48.00/kg
Caille désossée et farcie aux raisins	CHF	19.00/pce
Râble de Lapin farci	CHF	38.00/kg
Canard à l'orange	CHF	52.00/kg
Chapon Rôti et ses garnitures *(prix selon provenance)*		
Le prix de toutes les volailles entières est au kg selon arrivage		
Plat menu 1	CHF	32.00
Plat menu 2	CHF	32.00
Polenta « concia » aux chanterelles		
Panais confit		
Choix de fromages et pain ossolano	CHF	16.00
Dessert menu 1	CHF	12.00
Dessert menu 2	CHF	12.00