

Liste de plats pour la composition de menu



Hors d'œuvre - toute l'année

- 8.- Salade de saison avec croûtons, tomates séchées et écailles de Grana Padano.
- 12.- Carpaccio de légumes et Robiola frais aux olives
- 12.- Terrine de fromage frais et jambon cru
- 18.- Crevettes géantes sautées aux grains de sésame sur salade de mangue
- 19.- Brochette de crevettes géantes et coquille Saint-Jacques sur salade de gingembre
- 15.- Saumon fumé tiède avec aiguille de pin, sur salade
- 15.- Tartare de saumon à la ciboulette
- 15.- Truite saumonée marinée au poivre Valle Maggia sur salade de fenouil
- 16.- Terrine de poisson frais et fumé avec sauce vinaigrette au safran
- 16.- Blanc de canard fumé sur salade et avocat
- 16.- Carpaccio de bœuf à la moutarde de Meaux
- 16.- Carpaccio de bœuf au fromage d'alpage et rouquette
- 17.- Carpaccio de Bresaola
- 18.- Jambon cru régional avec cèpes

Hors d'œuvre froids - printemps

- 18.- Duo d'asperges avec sauce vinaigrette et roulade de jambon cru à la ricotta
- 18.- Asperges verts avec sauce vinaigrette et crevettes géantes sautées au pesto rouge

Hors d'œuvre froids - été

- 11.- Eventail de tomates et kumato avec Robiola frais au basilic
- 12.- Mille-feuilles de tomates et mozzarella de bufflonne au pesto rouge
- 16.- Melon et jambon cru régional

Hors d'œuvre froids - automne-hiver

- 18.- Viande séchée de cerf avec poires et noix
- 18.- Carpaccio de chevreuil aux graines de courges et fromage d'alpage
- 16.- Terrine de gibier et confiture de kumato
- 15.- Salade automnal avec blanc de caille sauté au poivre Valle Maggia



Hors d'œuvre chauds - toute l'année

- 15.- Risotto au Merlot et crevettes géantes aux herbes
- 13.- Risotto aux artichauts et formagella "Fumella"
- 13.- Risotto aux cèpes et Taleggio
- 15.- Risotto au safran et saumon épicé
- 13.- Risotto au fromage "Zincarlin" et artichauts
- 13.- Lasagne de légumes au mascarpone
- 14.- Ravioli à la Mozzarella de bufflonne avec épinards et tomates au basilic
- 14.- Roulade à la farine Bona farci avec épinards et ricotta
- 14.- Gnocchi de pommes de terre aux cèpes
- 15.- Mille-feuilles aux crevettes géantes et poireaux à la crème fraîche
- 14.- Crêpes aux épinards et fromage fondant avec sauce aux truffes
- 14.- Tourte croquante aux légumes et Taleggio
- 15.- Vol-au-vent aux fruits de mer et poireaux à la crème

Hors d'œuvre chauds - printemps

- 14.- Risotto aux asperges vertes
- 15.- Risotto aux orties et blanc de caille au poivre Valle Maggia
- 14.- Gnocchi de pommes de terre avec sauce à l'ail des ours
- 15.- Trofie à l'ail des ours et crevettes géantes sautées

Hors d'œuvre chauds - automne

- 13.- Risotto à la courge, mascarpone et romarin
- 14.- Gnocchi de pommes de terre avec sauce à la courge et lardon
- 15.- Crêpes aux cèpes



Soupes - toute l'année

- 8.- Minestrone à la farine Bona de la vallée « Onsernone »
- 8.- Crème de persil et petits gnocchis de pain

Soupes - printemps

- 8.- Crème d'asperges blanches aux amandes
- 8.- Crème d'orties et croûtons

Soupes - été

- 8.- Soupe froide de tomates et basilic
- 9.- Soupe de tomates et crevettes au basilic

Soupes - automne-hiver

- 10.- Crème de courge et crevette géantes grillées

Poisson - toute l'année

- 22.-/35.- Filets de dorade grillés avec sauce au vinaigre balsamique
- 20.-/32.- Tranche de saumon sauté avec poireaux à la crème et basilic
- 20.-/32.- Filet de sandre à la vapeur avec sauce au safran et poivre rose
- 20.-/32.- Filet de sandre cuit à la vapeur
sur lit de lentilles Beluga et duo de crèmes aux poivrons
- 22.-/32.- Filet de loup de mer à la vapeur avec sauce à l'absinthe
- 22.-/32.- Filet de loup de mer avec sauce blanche aux tomates



Viandes -toute l'année

- 40.- Carré de veau rôti avec sauce aux morilles
- 38.- Carré de veau rôti au romarin
- 39.- Carré de veau rôti farci aux herbes
- 42.- Filet de veau rôti avec sauce au gingembre
- 30.- Os à moelle de veau glacé

- 38.- Roastbeef avec sauce hollandaise à la rouquette
- 38.- Tagliata de bœuf avec fromage de l'alpage et rouquette
- 30.- Braisé de bœuf au Merlot

- 37.- Carré d'agneau rôti à la moutarde anglaise

- 30.- Carré de porc rôti au romarin
- 30.- Carré de porc rôti à la moutarde de Meaux
- 32.- Filet de porc en croûte avec sauce au Porto
- 32.- Médailles de porc en croûte croquante et cèpes
- 28.- Steak de porc gratiné à la sauge

- 25.- Blanc de poulet sauté avec beurre aux herbes
- 26.- Blanc de poulet en croûte croquante avec champignons
- 28.- Blanc de pintade farci aux cèpes
- 26.- Rouleau poulet au persil

- 28.- Blanc de canard grillé avec sauce à l'orange et poivre rose

- 25.- Lapin farci rôti avec sauce parfumée aux truffes

Viandes - Automne

- 36.- Filet de cerf rôti avec sauce au genévrier
- 30.- Civet de sanglier aux lardons et champignons
- 34.- Filet de lièvre sauté avec sauce aux endives





Garnitures

Pommes de terre rissolées au romarin

Pommes de terre rissolées aux olives et origan

Eventail de pommes de terre au romarin

Pommes de terre gratinées

Flan de pommes de terre aux tomates séchées

Flan de pommes à la truffe

Croquant de pommes de terre aux herbes

Purée de pomme de terre aux poivre Valle Maggia

Crêpes de pomme de terre

Rouleau de pommes de terre aux olives ou aux herbes

Croquettes de maïs

Yorkshire pudding

Légumes au beurre

Eventail de légumes

Courgettes aux tomates

Eventail de courgettes, aubergines et tomates

Flan de légumes



Desserts chauds ~ tout l'année

- 10.- Poires au caramel avec glace à la vanille et Williamine
- 10.- Tatin de pomme avec glace à la vanille et Calvados
- 10.- Crêpes aux oranges et glace vanille au Grand Marnier
- 10.- Tourte tiède avec fruits de saisons et glace à la vanille

Desserts froids-toute l'année

- 10.- Panna cotta au café et amaretti
- 10.- Mousse au chocolat et cerises acides
- 10.- Biscuit au ricotta et citron
- 10.- Biscuit avec crème au fruit de la passion
- 10.- Tiramisu

Desserts glacé - toute l'année

- 10.- Parfait glacé aux noisettes et Ratafià
- 10.- Parfait glacé aux citrons verts
- 10.- Parfait glacé aux coquelicots et fruits des bois
- 10.- Parfait glacé aux pistaches
- 10.- Parfait glacé au Toblerone
- 10.- Biscuit glacé au café et noisettes
- 10.- Sorbet au Mojito et fruits de saison

Desserts - printemps

- 10.- Fraises marinées au poivre Valle Maggia avec glace à la vanille

Desserts - automne et hiver

- 10.- Pruneaux tièdes au vin rouge et glace à la cannelle
- 10.- Poires au vin rouge et glace aux noisettes
- 10.- Oranges marinées au gingembre et glace à la vanille
- 10.- Mousse aux châtaignes
- 10.- Biscuit roulé à la glace aux raisins
- 10.- Parfait aux figues sèches
- 10.- Sorbet aux raisins fait maison

