

MENÙ DI CAPODANNO

2024 - 2025

antipasti

Tartare di cervo profumata agli agrumi

Tartare di salmone selvaggio marinato all'aneto con melograno e avocado

Sformatino caldo di topinambur su letto di fonduta di Castelmagno

primi

- Agnolotti ai tre arrosti con burro di nocciole e salvia

Gnocchi di barbabietola fatti in casa con fonduta di toma di capra prodotta a Cogne

secondi

Filetto di maialino da latte e riduzione di aceto balsamico 36 mesi con contorno di polenta rustica

Cotechino tradizionale fatto in casa con contorno di lenticchie

dessert

Panettone della Maison du Gout e crema al mascarpone fatta in casa

Prezzo menù comprensivo di vino della casa e calice di ballicine per brindisi

65€