

la Truffe À L'HONNEUR

2020 Trento, Blanc de Blancs, Levvi

CARPACCIO DI CAPESANTE AL TARTUFO

Coquilles Saint-Jacques de Normandie marinées, condiment au corail d'oursin, truffe noire d'automne sauvage de Bonvillars

Marinated Normandy scallops, sea urchin relish, wild forest black truffle from Bonvillars

2020 Langhe Bianco, Scapuli, Giuseppe Cortese

RISOTTO AL TARTUFO E BLU DI BUFALA

Risotto Aquarello à la truffe blanche du Piémont et « Blu di Bufala »

Aquarello risotto with white truffle from Piedmont and "Blu di Bufala"

2020 Barbaresco, Giuseppe Cortese

VITELLO E TARTUFO

Rond de veau du pays cuisiné au poêlon, cèpes, artichaut et topinambour à la truffe noire

Local veal round cooked in a skillet, porcini mushrooms, artichoke and Jerusalem artichoke with black truffle

2019 Barbaresco Rabaja, Giuseppe Cortese

TARTUFO

Crèmeux au chocolat grand cru, cœur fondant à la truffe blanche et crumble cacao

Creamy grand cru chocolate with white truffle and cocoa crumble

2023 Langhe Dolcetto, Giuseppe Cortese

Truffe blanche du Piémont en supplément

Piedmont white truffle as a supplement

3gr 36.- / 5gr 60.-

Truffe noire d'automne sauvage de Bonvillars en supplément

Wild autumn black truffle from Bonvillars as a supplement

3gr 14.- / 5gr 20.-

CHF 160.-