

[Entradas]

Clássicos

Foie gras semi-cozido, mosto de uvas pretas moscatel, brioche tostado.

Sopa de cebola, queijo Beaufort, pão do campo.

Vinagrete de alho francês, pão de melba e trufa preta. (+39€)

Caracóis de Saboia, à dúzia, manteiga maitre d'hôtel.

Creme aveludado do dia.

Street corner

Pinsa, mortadela, pistáchio, pecorino, sacarmoza affumicata, trufa preta. (+39€)

Rolo de lagosta, abacate, anéis de cebola.

Club sandwich, fiambre de aves, gema de ovo confitada.

Calamares à Romana, molho tártaro de azedas.

Saladas

César, frango tenro, anchovas e parmesão.

Lentilhas verdes Puy, bresaola e ovo escalfado, ricota com limão em conserva.

Poke bowl vegetariano, quinoa, legumes crus, tofu de sésamo, queijo fresco com algas nori.

[Pratos]

Mar

Vieiras, compota de alho francês, gnocchi, trufa preta. (+39€)

Filete de linguado à meunière, puré de batata, manteiga meunière.

Truta à Grenobloise, legumes de raízes.

Terra

Filete de jersiais, molho barbecue, guarnição à escolha.

batatas fritas, legumes, puré de batata

Hambúrguer de carne de vaca, pickles, queijo Beaufort e anéis de cebola.

Supremo de frango, gratinado dauphinois, molho de assado.

Para partilhar

Preço para 2 pessoas

Blanquette de vitela, crozets de Saboia.

Osso Bucco com taggiasca de laranja e azeitona, polenta de limão e parmesão.

Bourguignon de vaca, trufado, Tomé Saboia ralado.

Lasanha de trufa preta, salada de alho. (+39€)

Pastas

Linguine alle Vongole.

Penne com creme de trufas negras. (+39€)

Penne sem glúten com verduras, pesto.

Risotto à Milanese, açafão de Bauges.

[Queijos]

Seleção de queijos da Saboia refinados.

[Sobremesas]

Clássicos

Baba «bouchon», rum agrícola, creme com açúcar da cana.

Coulant de chocolate preto das Honduras, emulsão de chocolate quente, gelado de chocolate.

Creme de caramelo.

Mil-folhas para partilhar, creme de baunilha Bourbon, praliné de noz-pecã, molho de caramelo.

Street corner

Maçã de amor, estilo palet tatin, sorvete e emulsão de maçã.

Cookie, nozes, chocolate, gelado de baunilha e emulsão de leite da quinta.

Churros, citrinos, gelado e praliné de avelã.

Cannoli, ricota de lima, manga e gelado de pistáchio.

Bar de gelados

Baunilha gelada, vulcão de Sulawesi - *Indonésia*.

Pistácio, Bronte - *Sicília*.

Chocolate grand cru, Tegucigalpa - *Honduras*.

Avelã, Piémont - *Itália*.

Café, Mococa - *Brasil*.

Limão, Perpignan - *França*.

Azedas, Saboia - *França*.

Maçã, Saboia - *França*.