

DE RERUM

Euros 450

VOYAGE AU CENTRE DE LA TERRE

Une première immersion pour franchir le seuil du voyage

NACRÉ

Saint-Jacques*

Euros 70

SOFFICINO

Oeuf*

Euros 65

ATRIPLEX

Épinards*

Euros 60

MAYA

Tomate*

Euros 60

REFRESH

SUPRÊME

Langouste*

Euros 160

CACCIATORA

Canard à la Piémontaise*

Euros 160

SHISO

Mangoustan*

VICTORIA

Ananas*

Euros 40

ACCORD

CLASSIC

Euros 220

PRESTIGE

Euros 480

SANS ALCOHOL

Euros 120

MAD100% NATURA

Euros 350

VOYAGE AU CENTRE DE LA TERRE

Une première immersion pour franchir le seuil du voyage

Dix créations libres,
où je raconterai l'évolution de ma cuisine

ACCORD

CLASSIC
Euros 220

PRESTIGE
Euros 480

SANS ALCOHOL
Euros 120

MENU POUR TOUS LES CONVIVES À LA TABLE

IL MIO PIEMONTE

Euros 350

VOYAGE AU CENTRE DE LA TERRE

Une première immersion pour franchir le seuil du voyage

ALBESE

Poivron de Capriglio, condiment aux noix et sauce à l'arganier*

Euros 55

MUGO

Langoustine, sauce aux pignons de pin grillés, huile de pin mugo*

Euros 65

IN-BIANCO

Pappardelle en blanc, avec ragoût de céleri-rave*

Euros 55

MITONÉ

Raviolis de veau, sabayon anisé*

Euros 50

REFRESH

SATIVUM

Turbot, sauce à la milanaise*

Euros 120

BAROLO

Filet de wagyu façon brasato au Barolo*

Euros 140

LABRUSCA

Sorbet au raisin fraise, voiles de betterave, soupe au combawa*

PIEMONTE

Tarte soufflée à la noisette, sorbet au mandarin et sciure de noisette*

Euros 40

ACCORD

CLASSIC
Euros 220

PRESTIGE
Euros 480

SANS ALCOHOL
Euros 120

PER FINIRE IN DOLCEZZA

CAPSI

Tatin de poivron et framboise, sorbet au capsicum*
Euros 40

PIEMONTE

Tarte soufflée à la noisette, sorbet au mandarin et sciure de noisette*
Euros 40

VICTORIA

Salumi d'ananas Victoria, sorbet à la braise et vanille de Tahiti*
Euros 40

THAY-SIAM

Palette de mangue confite, fruit de la passion, banane,
mousse à la noix de coco et sticky rice*
Euros 40

LATINA

Feuilles de patate douce, ganache montée au sarrasin et au yuzu,
glace au poivre Timut*
Euros 40