



Les dégustations

Dégustation du Turin Palace

Crème de topinambour, topinambour cuit sous sel et caviar de Pisani Dossi °

Insalata russa, oeufs de caille et ventre de thon*

« Agnolòt del Plin », sauce rôtie et crème de noisettes °

Magret de canard poêlé, réduction du Porto et radis braisés °

Parfait aux châtaignes avec des kakis et champignons caramélisés

Trois cours au choix 40,00

Dégustation complète 65,00

Les petites Madeleines

Saint-Jacques poêlé, citrouilles dans différentes textures*

Caille, poivrons et liqueur de mélèze °

Cabillaud en crème entre disques de pâtes fraîches et bisque °

Homard poêlé servi avec des haricots blancs dans la casserole *

Mousse au chocolat noir et orange

80,00

Dégustation Vegetarienne

Oeuf dans la forêt avec truffe noir

Crème de celeri-rave et pommes au four

Risotto Carnaroli San Raffaele aux champignons et cèpes sautés

Poire Martin Sec cuite dans le port avec une gaufre de cannelle

50,00