



RELAIS LE JARDIN  
FINE DINING

*Menù Degustazione*

**CONCERTO**

Mani che si muovono a ritmo in un punto sotto al cielo, aspettando un tramonto.

9 portate – 150 p.p.

Drink pairing – 100 p.p.

**VIAGGIO**

Mille giorni chiusi in un quaderno, mille porte aperte sul deserto

7 portate – 110 p.p.

Drink pairing – 80 p.p.

**IMPRESSIONI**

Srotola la mente leggera come carta di riso

4 portate – 80 p.p.

Drink pairing – 50 p.p.

**EMOZIONI – Percorso Vegetariano**

Sentire la natura con occhi diversi

5 portate – 80 p.p.

Drink pairing – 60 p.p.

<b>Pane di Casa</b>	10
pagnotta semi-integrale lievitazione 72h   focaccia ligure grissini finissimi   pancotto   burro di Normandia aromatizzato	
sfoglie di mela   robiola   sardina affumicata   uova di salmone   salsa tonkatsu	
radicchio   seppia   rucola   lardo   parmigiano   midollo liquido	28
cipolla di Tropea marinata   mousse di 5\4   riduzione di balsamico   brodo francescano	24
gorgonzola   melanzane   uva   cioccolato   crumble di focaccia   emulsione alla lavanda	22
risotto in brodo di legno amaro   roast beef d'agnello   topinambur	
fusilloni in fondo di triglia   foie gras   caviale	42
conchigliette   burro   limone   molluschi fritti	28
spaghettoni   aglio   olio   peperoncino   uva bianca   rapanelli	24
faraona   spugnone   purea di patate al Castelmagno	40
rana pescatrice   funghi   salsa di acciughe	36
gamberi alle erbe   salsa ai tre pomodori   cremoso al basilico   pinoli	36
millefoglie di patate   salsa di peperone   cipolle agrodolci al caffè	26
tacos con mousse al cioccolato   crema di frutti	
idea di Tatin   gelato alla crema   spuma di frutti rossi	18
crema citron   pomodorini suzette   frolla	18