



Davide Esercito

Introduction

Un jour, ce déclic... aussi loin que je me souviens, je soulevais les couvercles des casseroles de ma mère et de mes grands-mères... j'accompagnais mon père cueillir les légumes du jardin. L'amour de la nature, la convivialité des grandes tablées en famille et entre amis sont à l'origine de ma passion pour une cuisine simple et chaleureuse.

Des produits locaux, le respect des saisons, l'équilibre entre l'authenticité et le contemporain, l'éveil des sens, un cœur généreux, l'écoute de ses émotions ... voilà les ingrédients indispensables à la préparation d'une cuisine savoureuse.

Ma brigade et moi-même adoptons l'ensemble de ces valeurs pour partager avec vous, le temps d'un repas, notre passion, notre parcours de vie...

Bon appétit !

Bien à vous,

Chef Exécutif Davide Esercito

Sous-Chef Luca De Cicco

Pâtissière Alessandra Avino

Philosophie

Chers invités,

Nous souhaitons vous faire découvrir nos spécialités régionales ainsi que les mets traditionnels d'une cuisine simple et authentique.

Pour cela, nous aimons cuisiner les produits bio de nos producteurs locaux.

Nous avons le plaisir de vous proposer aujourd'hui un seul et unique menu, à partager.

Il vous sera décrit par notre équipe de service, selon les inspirations de Chef Davide Esercito et de sa brigade de cuisine.

MENUS

Savourez un moment unique au gré des plats sélectionnés par notre Chef Davide Esercito.
Ce menu unique sera servi pour l'ensemble de la table.

L'ATELIER DU JARDIN DES ALPES, UNE EXPÉRIENCE À PARTAGER

135.-

METS SUPPLÉMENTAIRES :

Le secret du Chef

35.-

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

50.-

*Les Menus sont servis jusqu'à 20h15 et pour l'ensemble des convives à la table,
afin de pouvoir les apprécier dans les meilleures conditions.*

MENU

Amuses bouches froids et chauds

Les entrées

St-Jacques, rhubarbe et pastèque

Ris de veau aux cacahuètes

Le secret du Chef (sur demande)

Le poisson

Rouget laqué, aubergine et purée d'orties

La viande

Boeuf Suisse, moelle, moutarde et céleri

Pré-dessert

Miel, yahourt et chocolat

Desserts

Café et mignardises