

Antipasti

Cre moso al Foie Gras - 21

Accompagnato con un bicchierino di Sauternes - 25

Terrina di Foie Gras Mi-Cuit con gelatina di albicocche, marinato nel Sauternes Barrejats '96*

Faraona in Crepinette - 19

Faraona in crepinette, verdure trifolate e fondo alla maggiorana*

Tortino di Carciofi - 15

Sformato di carciofi, carciofino croccante e crema di Fontina Aosta

Terrina d'autunno-17

Terrina di cacciagione con la sua giardiniera di verdure

Il piatto Gustoso

Uovo 63,5° - 17

Uovo di Parisi, crema di topinambur, tartufo nero, scaglie di Foie Gras e cialda croccante

Primi Piatti

Risotto alla Finanziera - 17

Riso Airone, mantecato al burro di fattoria, morchelle e creste di gallo cotte in casseruola al Porto

Tortelli delle Feste - 17

fatti a mano ripieni di cotechino, serviti su una vellutata di lenticchie e nocciole piemontesi sbriciolate

Dal Mare al Sacro Monte - 19

Spaghetti monograno Felicetti, crema di burrata, Ricci di mare e polvere di Bottarga*

Vellutata Cavolfiore e perle nere - 25

Crema di Cavolfiore, mazzancolle e caviale

La Specialità

Tagliolini al Volo -17

*Pasta fresca fatta in casa con ragù d'anatra confit, sfumato all'Elixir e profumo d'arancia**

Secondi Piatti

Sinfonia Rossini - 35

Filetto di Manzo Piemonte con Foie Gras, Tartufo Nero e bouquet di verdure dell'orto*

Tris di Piccione - 35

Petto arrostito, coscetta frita e coscetta confit

Lepre in Salmi con salsa Royale - 27

Sfilaccio di Lepre, cotta prima in salmi, servita con la salsa Royale e una crema di patate soffice al burro

La Guancetta Morbida - 25

Guancetta di manzo cotta a lungo, con il purè di Patate Ratte e la sua salsa di cottura

Aragostella in guazzetto - 37

Aragostella in salsa di crostacei al limone, Erbaluce di Caluso, nuvola croccante e Caviale

Un piatto un po' Liberty

Daffy Duck Gourmet - 29

*Anatra all'arancia alla maniera del Borducan, petto laccato, sigaro di coscia confit e il fegato**

Sapori Liberty - 90

Percorso degustazione di mare

Per ragioni organizzative il menù viene servito per l'intero tavolo

Scampo arrostito

Scampo in acqua di mare e alga croccante

Astice quasi alla Catalana

Patata al limone, scalogno, sedano e olive taggiasche marinate al moscato

Tortelli Patate e Crostacei

Tortelli fatti in casa ripieni di crema di patate, brodo di crostacei, Gambero rosso Sicilia e Caviale Bajkal

Dal Mare al Sacro Monte

*Spaghetti monograno Felicetti, crema di burrata, Ricci di mare e polvere di Bottarga**

Aragostella in guazzetto

Aragostella in salsa di crostacei al limone, Erbaluce di Caluso, nuvola croccante e Caviale

Biancamela

Tortino alle mele con la Cioccolata bianca

Dessert:

Piatto di formaggi assortiti -16

Dolci -8

Belle Epoque - 60

Menù degustazione principalmente a base di Anatra

Per ragioni organizzative il menù viene servito per l'intero tavolo

Cre moso al Foie Gras

Foie Gras, gelatina di albicocche,

*Sauternes Barrejets '96**

Servito con un bicchierino di Sauternes

Uovo Sessantatré Gradi e Mezzo

Uovo di Parisi, crema di topinambur, tartufo nero, scaglie di Foie Gras e cialda croccante

Tagliolini al Volo

*Pasta fresca fatta in casa con il ragù d'anatra confit, sfumato all'elixir e profumo d'arancia**

Daffy Duck Gourmet

*Anatra all'arancia alla maniera del Borducan, petto laccato, sigaro di coscia confit e il suo fegato**

Tortino del Borducan

Preparato ogni giorno con Cioccolato Fondente Lindt,

Nocciole piemontesi, un goccio dell'originale

Elixir Al Borducan e infine ricoperto di glassa

Per informazioni sugli allergeni, chiedi ai camerieri il menù con tutte le indicazioni.

**Prodotti congelati o surgelati durante la lavorazione o all'origine*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.