



RELAIS LE JARDIN  
FINE DINING

MENU' DEGUSTAZIONE | TASTING MENU'

CONCERTO

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

*Hands moving in rhythm at a point below the sky, waiting for a sunset.*

9 portate – 150 p.p.

*9 courses – 150 p.p.*

*Wine pairing – 80 p.p.*

VIAGGIO

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

*A thousand days closed in a notebook, a thousand doors open on the desert*

7 portate – 115 p.p.

*7 courses – 115 p.p.*

*Wine pairing – 60 p.p.*

IMPRESSIONI

Srotola la mente leggera come carta di riso

*Unroll the mind, light as ricepaper*

4 portate – 80 p.p.

*4 courses – 80 p.p.*

*Wine pairing – 40 p.p.*

## PANE DI CASA | HOMEMADE BREAD

Pagnotta semi integrale lievitazione 72h \ *Loaf semi integral leavening 72h*

Focaccia ligure \ *Ligurian focaccia*

Grissini finissimi \ *Thin breadstick*

Pancotto alle erbe \ *Bread soup with mixed herbs*

Burro della Normandia aromatizzato \ *Flavoured Normandy's butter*

10

## ANTIPASTI | STARTERS

Zimino di bietole | Agrume spadellato | Robiola | Tuberina  
*Beet soup / Sautéed citrus / Robiola cheese / Chinese artichoke*

20

Lardo | Totano | Cremoso di brie | Ditali | Pepe asakura sansho  
*Lard / Squid / Creamy brie cheese / Ditali pasta / Asakura sansho pepper*

24

Nuvola di zucchero filato | Gamberi crudi | Pinoli | Emulsione di basilico | Foglia di capperi  
*Cotton candy cloud / Raw shrimps / Pine nuts / Basil emulsion / Caper leaf*

26

Tartare di Fassona | Tapenade provenzale | Parmentier di patate al timo | Marmellata di limoni  
*Fassona beef tartare / Provençal tapenade / Potato parmentier with tyme / Lemon marmelade*

24



RELAIS LE JARDIN  
FINE DINING

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Spaghetto in fondo di triglia | Foie gras fresco spadellato | Caviale  
*Spaghetti in red mullet gravy / Fresh sautéed foie gras / Caviar*

38

Linguina integrale | Burro di Normandia | Aceto tosazu | Lievito croccante  
*Whole wheat linguine pasta / Normandy's butter / Tosazu vinegar / Crunchy yeast*

22

Risone | Zafferano | Olive taggiasche | Spinacino fresco | Chips di topinambur  
*Risone pasta / Saffron / Taggiasche olives / Fresh spinach / Topinambur's chips*

22

Risotto al brodo di legno amaro | Petali di seppia | Rapanelli  
*Bitter wood broth risotto / Squid petals / Radish*

26

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Petto di piccione | Cipolle al mandarino | Millefoglie di mousse di piccione | Funghi shitake  
*Pidgeon breast / Onion and tangerine / Puff pastry with pigeon mousse / Shitake mushrooms*

38

Filetto di agnello | Salsa whiskey | Melanzane | Pere | Formaggio di capra  
*Lamb fillet / Whiskey sauce / Eggplant / Pears / Goat cheese*

34

Pesce rombo | Concassé di pomodoro | Porro | Capperi | Olive | Basilico | Aceto di lampone  
*Turbot fish / Tomatoes concassé / Leek / Capers / Olives / Basil / Raspberry vinegar*

36



RELAIS LE JARDIN

FINE DINING

## DESSERT

Seppia | Cioccolata calda | Mascarpone | Peperoncino  
*Squid / Liquid chocolate / Aromatic mascarpone cheese / Chili*  
16

Pomodorini dolci flambé | Moka al pomodoro  
*Flambé sweet tomatoes / Tomato water from moka pot*  
14

Spuma fiordilatte | Mousse di sacher | Sintesi di frutti rossi  
*Milk foam / Sacher mousse / Red fruit reduction*  
16

Gambero dolce | Crumble di cacao  
*Sweet shrimp / Cocoa crumble*  
16