

STELLA DI PILA – PANORAMIC BISTROT

FULL MOON DINNER

1ER & 29 AOÛT 2026

L'ACCUEIL DE LA STELLA

Pastèque au Campari, huître et écume de concombre
Truite fumée en fins voiles, vin brûlé aux épices et tuile valdôtaine
Tortello de bœuf mariné et Salignon, accompagné d'un sablé au sel de montagne
Délicat écrin de crêpe aux cèpes et scamorza fumée
Millefeuille de fruits secs, foie gras et compotée de pommes
Macaron salé, tomate confite, Tomino crémeux et basilic frais
Champagne Blanc de Blancs, Alain Couvreur

DE L'EAU AU CIEL

Tartare de truite saumonée, pomme et yaourt,
cracker à la pistache, granité mangue et agrumes
Risotto aux fleurs de courgette, burrata au lait de bufflonne
et carpaccio de crevettes violettes
Ferrex 2024, La Plantze

L'HEURE BLEUE

Cabillaud cuit en douceur, poudre de boudin valdôtain,
purée de racine de persil et caviar d'aubergine fumée
Daphne 2023, Cave de Gargantua

LUNE

Croustillant aux amandes en double voile, mousse aux deux chocolats
et coulis de fruits rouges
Chambave Muscat Flétri DOC, La Vrille



STELLA DI PILA
PANORAMIC BISTROT