

Cuisine brève, au comptoir

Raviole d'œuf, girolles et ricotta,

Ecume de parmesan.

Les « charbonniers » (bûcherons piémontais) remplaçaient la viande des raviolis par une feuille de rave (rabiolo, en italien), d'où le nom des petits carrés de pâte pochés dans un bouillon de volaille, aux garnitures variées.

Noisette de chevreuil à la Rossini

Jus au vieux Porto, pommes paille.

Entre la *Pie voleuse* et le *Barbier de Séville*, Rossini améliorait le macaroni, jusqu'à l'hommage de Casimir Moisson, chef de la Maison Dorée qui, en son honneur, associe foie gras et sauce madère à une pièce de viande.

Croustillant épicé aux pommes

Un siphon à l'Armagnac, fond d'alcool.

"Vous avez beau dire, y a pas seulement que d'la pomme..." il y a aussi un voile d'Armagnac....sept siècles d'histoire !