


Hors-d'œuvre...

Millefeuille de veau à la sauce au thon en pâte feuilletée croustillante
21,00 €

Assiette de charcuteries de la Vallée avec croûtons de pain noir au miel **Km0**
20,00 €

Tartare de crevettes roses, riz noir, avocat, mangue et vinaigrette aux fruits de la passion 
24,00 €

Voiles de canard avec salade de céleri, graines de courge et mayonnaise à l'orange
21,00 €

Pâte "Brick" aux artichauts et à la ricotta avec émulsion de tomates fraîches 
20,00 €

Mozzarella de bufflonne aux tomates cerises hachées, câpres et olives Taggiasche au basilic  
21,00 €


Truite saumonée des Alpes avec sauce au yaourt et vinaigre de myrtille 
21,00 €

Œuf poché avec sauce de grana Padano et truffe noire  
21,00 €

Les Premiers Plats...


Risotto au safran avec morceaux de lotte et émulsion de câpres 
20,00 €

Lasagna aux légumes avec fondue légère au fromage Scamorza fumé 
18,00 €

Ravioles de bourrache au beurre, sauge, parmesan sur crème de tomates cerises 
18,00 €

Tagliatelles à l'oeuf sautés au ragoût d'agneau et fèves de soja
18,00 €

Crème d'asperges avec l'œuf poché et bacon croustillant
18,00 €

Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, stracciatella de bufflonne et fromage 
18,00 €

Gnocchis de pommes de terre au Bleu d'Aoste et aux noix
18,00 €


Notre plaisir de servir des alternatives **sans gluten**  et **végétariennes** 



Grâce aux techniques de traitement les plus avancées, certains produits marqués du symbole** ont été soumis à une réduction de température et stockés à -20 ° C.
*Produit congelé | * Pain surgelé | # Le produit a été régulièrement abattu conformément au règlement Re.CE 852/2004. Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service



Les Deuxièmes Cours...

Espadon grillé dans une vinaigrette d'asperges et pignons de pin grillés 
26,00 €

Joue de veau, salade et sauce verte
25,00 €

Jarret de veau cuit au four, pommes de terre crémeuses et sauce aux cèpes*
25,00 €

Bouchées de cerf au Fumin sur un médaillon de polenta aux senteurs de sous-bois **Km0**
24,00 €


Entrecôte grillée et ses pommes de terre 
24,00 €

Poisson grillé (selon arrivages) 
36,00 €

Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja  
20,00 €

Côte de veau grillée (minimum 2 personnes) 
95,00 €

Daurade grillée (minimum 2 personnes)
90,00 €

Coupe de Angus irlandais (180 gr.) avec ses légumes grillés 
36,00 €

Tous les plats principaux sont accompagnés de pommes de terre

Et enfin...

Sélection de fromages avec compote de pommes (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)
14,00 €



Petite sélection de fromages avec compote de pommes (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)
10,00 €

Fromage Grana (réserve 20 mois)
10,00 €



Dessert...

Crème de Cogne / Crème Caramel / Panna cotta avec réduction de fruits
La fiocca / Glaces / Dessert du jour
10,00 €




Menu GHB

Jambon de Parme affiné 24 mois avec melon 
ou
bruschetta napolitaine
ou
Tomino en fantaisie 
ou
Rouget mariné avec légumes croquants à la sauce teriyaki



Notre crêpe gratinée à la valdôtaine **Km0**
ou
Spaghettis étirés en bronze à la tomate et au basilic 
ou
Cavatelli frais sautés à l'amatriciana avec râpé de fromage pecorino Romano
ou
Soupe d'orge perlé et épeautre 



Carbonada de bœuf valdôtain et croûtons de maïs dorés **Km0**
ou
Gigot d'agneau cuit au four avec tarte aux pommes de terre et artichauts
ou
Poulet épicé
ou
Omelette au bacon 
ou
Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja  



Crème Caramel
ou
Dessert du jour
ou
Glace

48,00 € (3 plats) | 58,00 € (4 plats)
(eau, café et deux verres de vin de notre sélection sont inclus)

Menu Enfant

Gnocchi de pommes de terre à la tomate et au basilic
Spaghetti à la tomate



Escalope milanaise (poulet) avec frites (inclus dans le MENU GHB)
Hamburger avec frites (inclus dans le MENU GHB)



Glace

25,00 €



Scannez le QRcode avec votre smartphone et téléchargez ce menu pour pouvoir le lire confortablement quand vous le souhaitez

Notre plaisir de servir des alternatives **sans gluten**  et **végétariennes** 



Grâce aux techniques de traitement les plus avancées, certains produits marqués du symbole** ont été soumis à une réduction de température et stockés à -20 ° C.
*Produit congelé | * Pain surgelé | # Le produit a été régulièrement abattu conformément au règlement Re.CE 852/2004. Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service

