

Hors-d'œuvre...

Tartare de taurillon avec salade de mangue, avocat et vinaigrette balsamique 
21,00 €

Tartare de écrevisse* en feuille d'aubergines avec soupe de tomates fraîches 
22,00 €

Caponata de légumes à la ricotta de bufflonne et aux pistaches  
18,00 €

Flan d'asperges à la crème de pecorino au safran  
18,00 €

Salade Niçoise 
18,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto crémeux aux tomates cerises, fromage pecorino et arôme de menthe  
18,00 €

Tortellonis à la ricotta et aux épinards avec légumes de saison et filets de tomates 
20,00 €

Paccheri de Gragnano sautés au ragoût Napolitain et fromage provola doux râpé
20,00 €

Tagliolini 30 jaunes d'œufs sautés au ragoût de homard et tomates datterini confites
25,00 €

Soupe à la Ueca 
18,00 €

Les Deuxièmes Cours...

Espadon grillé à la méditerranéenne avec salade de fruits secs 
28,00 €

Bouchées de filet de bœuf aux noix et à l'arôme de grappa avec mayonnaise aux châtaignes 
28,00 €

Blanc de pintade sauté au gingembre, citron vert et couscous aux légumes 
25,00 €

Œuf poché avec pommes de terre nouvelles, parmesan et truffe noire  
26,00 €

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



Menu Valdôtain **Km0**

Flûte di bienvenue

Assiette de charcuteries de la Vallée avec croûtons de pain noir au miel

ou

Truite saumonée des Alpes avec sauce au yaourt et vinaigre de myrtille 

Gnocchis de pommes de terre à la fondue de la Vallée d'Aoste DOP avec croustillant de mocetta

Carbonada de bœuf avec croûtons de polenta dorée 

65,00 €

Menu Detox

Tisane

Fantasie de céréales, brunoise de légumes, fruits exotiques avec tofu 

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

Panna cotta de légumes avec sauce aux fruits

45,00 €

1908

Entrecôte grillée avec ses pommes de terre 

32,00 €

Notre escalope de veau au jambon grillé de Saint-Oyen et Fontina DOP

35,00 €

Filet de boeuf (220 gr.) avec pommes de terre sautées 

38,00 €

Poisson grillé (selon arrivages) avec accompagnement de pommes de terre 

38,00 €

Dessert...

Parfait à la mangue avec sauce au chocolat épicée

Café semifreddo avec glaçage aux noisettes et sauce au sabayon

Gâteau chaud au chocolat avec sauce aux framboises

Tarte tatin aux pommes à la crème vanille

Friandise avec nos chocolats

12,00 €

Crème de cogne / Crème caramel / La fiocca

Panna cotta à la sauce de baies

Tarte aux fruits de saison

Dessert du jour

10,00 €

Menu GHB

Jambon cru de Parme affiné 24 mois

Caponata de légumes à la ricotta de bufflonne et aux pistaches  

Salade Niçoise 



Paccheri de Gragnano sautés au ragoût Napolitain et fromage provola doux râpé

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

Soupe à la Ueca 



Poulet épicé avec pommes de terre rôties

Carbonade de boeuf avec croûtons de polenta dorée 

Omelette aux champignons  



Crème Caramel
Dessert du jour
Glace

Menu Enfant

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



Escalope milanaise (poulet) avec frites
Hamburger avec frites



Glaces de notre pâtisserie

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

