

Hors-d'œuvre...

- Tartare de bœuf avec boule de parmesan, mayonnaise aux câpres et julienne d'artichauts 
21,00 €
- Tartare de crevettes, riz noir, avocat, burrata et vinaigrette aux fruits de la passion 
22,00 €
- Œuf croustillant avec purée de pommes de terre à la ciboulette et crème sure 
20,00 €
- Mozzarella de bufflonne farcie à l'escarole d'anchois et à la sauce tomate avec son petit-lait
18,00 €
- Flan de ricotta et d'asperges avec crème de parmesan et de safran  
20,00 €

Les Premiers Plats...

- Risotto crémeux à la citrouille avec croustillant de poireaux  
20,00 €
- Raviolis "plin" du jardin sautés au beurre et à la sauge sur coulis de tomates cerises 
20,00 €
- Cavatelli sautés avec ragoût d'agneau, artichauts et fromage pecorino
20,00 €
- Scialatelli au ragoût d'espadon, aubergines et olives Taggiasca
21,00 €
- Pâtes et haricots cannellini à l'huile d'olive extra vierge au basilic 
18,00 €

Les Deuxièmes Cours...

- Filets de perche dorée à la marjolaine et riz pilaf à la sauce au curry
22,00 €
- Mignon de bœuf en "boîte" avec julienne de légumes au vinaigre balsamique
26,00 €
- Ossobuco de veau en "Gremolada" avec pomme de terre crémeuse
24,00 €
- Feuilles de pois chiches au romarin avec aubergines à l'origan et mayonnaise de soja 
21,00 €

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 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

Mozzarella de bufflonne farcie à l'escarole d'anchois et à la sauce tomate avec son petit-lait

Œuf croustillant avec purée de pommes de terre à la ciboulette et crème sure 



Cavatelli sautés avec ragoût d'agneau, artichauts et fromage pecorino

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

Pâtes et haricots cannellini à l'huile d'olive extra vierge et basilic 



Poulet épicé avec pommes de terre rôties

Ossobuco de veau en "Gremolada" avec pomme de terre crémeuse

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



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

