

Hors-d'œuvre...

Tartare de bœuf avec burrata, avocat et œuf de caille 
20,00 €

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

Saumon mariné aux asperges, tomate fraîche et salade d'amandes 
20,00 €

Mozzarella in carrozza dorée à la scarole braisée et sauce aux anchois
20,00 €

Timbale d'aubergines au parmesan et vinaigrette au basilic 
18,00 €

Flan à la ricotta et aux asperges avec tomates cerises sautées  
18,00 €

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 crémeux aux tomates cerises, pecorino et menthe  
18,00 €

Gnocchis de pommes de terre gratinés à la Sorrente 
20,00 €

Mezzi paccheri di Gragnano sautés au ragoût à la Génoise
18,00 €

Tagliolini frais aux céréales anciennes sautés aux crevettes et parfum de pesto*
21,00 €

Soupe tiède de pois chiches au poulpe sauté et romarin 
20,00 €

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...

Rouleau de bar aux épinards, raisins secs et pignons de pin avec crème d'amandes 
24,00 €

Lapin local à la ligure avec crème aux herbes
22,00 €

Magret de canard à l'orange et réglisse avec riz créole 
24,00 €

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 Cognac / 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 

~ ~ ~

Pain en croûte en fantasia

~ ~ ~

Caponata à la sicilienne avec quenelle de ricotta 


~ ~ ~

Rouget mariné avec légumes croquants à la sauce teriyaki



Notre crêpe gratinée à la valdôtaine **Km0**


~ ~ ~

Spaghettis étirés en bronze à la tomate et au basilic 

~ ~ ~

Cavatelli frais sautés à l'amatriciana avec râpé de fromage pecorino Romano

~ ~ ~

Soupe de pois chiches à l'huile d'olive extra vierge 



Carbonada de bœuf valdôtain et croûtons de maïs dorés **Km0**

~ ~ ~

Lapin local à la ligure avec crème aux herbes

~ ~ ~

Poulet épicé

~ ~ ~

Paillard 

~ ~ ~

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



Crème Caramel

~ ~ ~

Dessert du jour

~ ~ ~

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

