

Hors-d'œuvre...

Carpaccio de veau "AREV" avec salade de pêches, menthe et vinaigre balsamique 
20,00 €

Filets de rascasse légèrement marinés avec ses légumes croquants
18,00 €

Timbale d'aubergines à la parmesane et coulis de tomates et basilic 
18,00 €

Burratina au millefeuille de culatello à l'huile aromatisée
20,00 €

Tarte tatin d'oignons de Tropea caramélisés à la crème de chèvre 
20,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto crémeux aux asperges et saumon mariné au sel 
20,00 €

Agnolotti "pizzicati" avec du fromage crescenza et roquette frite sur purée de tomates pachino 
20,00 €

Linguines sautées aux anchois et courgettes sur pain au fenouil grillé
18,00 €

Pappardelle fraîches sautées au ragoût de lapin et légumes croquants
18,00 €

Soupe de fleurs de courgettes et céréales au parfum de basilic 
18,00 €

Les Deuxièmes Cours...

Filets de daurade en croûte de pommes de terre avec salade d'agrumes orientale
26,00 €

Filet de porc grillé sur chicorées frisées braisées, sauce au miel et piment 
25,00 €

Magret de canard à l'orange et à la réglisse avec du riz créole
26,00 €

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

Filets de rascasse légèrement marinés avec ses légumes croquants

Tarte tatin d'oignons de Tropea caramélisés à la crème de chèvre 



Linguines sautées aux anchois et courgettes sur pain au fenouil grillé

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

Soupe de fleurs de courgettes et céréales au basilic 



Poulet épicé avec pommes de terre rôties

Carbonade de boeuf avec croûtons de polenta dorée 

Jardinière piémontaise de légumes avec mozzarella de bufflonne et gaufrette croustillante 



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

