

Hors-d'œuvre...

Carpaccio de bœuf avec salade de crudités et flocons de fromage de fossa 
20,00 €

Voiles de bar marinés au citron vert sur émulsion d'asperges et concassé de tomates 
21,00 €

Timbale d'anchois à la ligure avec sauce tomate et pesto génois 
20,00 €

Tometta Boscaiola fondant avec courgettes et aubergines grillées dans un concassé de tomates 
20,00 €

Millefeuille de viande de cheval avec salade de fenouil en feuille croustillante
21,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto aux tomates, basilic, burrata et tomates cerises au four 
18,00 €

Timbale de lasagnes d'aubergines et de mozzarella de bufflonne avec tomates cerises sautées 
18,00 €

Fettuccine au ragoût de Fassone, fèves et parmesan rapé
18,00 €

Tagliolini au curry avec queues de écrevisses*, pesto de courgettes et lait de coco
20,00 €

Crème d'asperges avec boule de fromage de chèvre et ciboulette 
18,00 €

Les Deuxièmes Cours...

Poulpe sauté au romarin sur purée de céleri-rave et crème de tomates pachino
26,00 €

Tartare de faux-filet Arev saisi aux asperges et œuf cuit à basse température
28,00 €

Blanc de poulet au cœur de bresaola et artichauts avec sauce au Porto 
et pommes de terre à l'huile
25,00 €

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 (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

Tometta Boscaiola fondant avec courgettes et aubergines grillées dans un concassé de tomates 

Carpaccio de bœuf avec salade de crudités et flocons de fromage de fossa 



Fettuccine au ragoût de Fassone, fèves et parmesan rapé

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

Crème d'asperges avec boule de fromage de chèvre et ciboulette 



Poulet épicé avec pommes de terre rôties

Carbonade de boeuf avec croûtons de polenta dorée 

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

