

Hors-d'œuvre...

Tartare de viande à l'émulsion de bufflonne, chicorée et jaune d'œuf au plat 
22,00 €

Voiles de bar dans une émulsion d'artichauts à l'huile d'olive extra vierge 
22,00 €

Soupe de moules et croûtons de pain maison
20,00 €

Œufs pochés sur crème de fromage Castelmagno et truffe noire 
25,00 €

Tometta boscaiola avec courgettes grillées, aubergines et concassé de tomates 
20,00 €

Flan de cardons avec "bagna cauda" 
20,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto au safran avec morceaux d'ossobuco à la gremolada
20,00 €

Cappellacci de potiron au beurre aromatique sur crème Mantovana 
20,00 €

Mezzipaccheri monograine sautés à la Gricia
18,00 €

Scialatielli sautés au ragoût de sériole et tomates datterini
18,00 €

Tagliolini de sarrasin au citron, poutargue et câpres caramélisées
21,00 €

Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, stracciatella de bufflonne et fromage 
18,00 €

Crème de courgettes trombetta, pralines au chèvre et croûtons de pain au thym 
18,00 €

Les Deuxièmes Cours...

Bouchées de lapin local à la ligurienne sur crémeux de maïs complet
24,00 €

Filet de porc au pecorino gratiné avec endives et pamplemousse rose
24,00 €

Saumon au charbon de bois, crudités à la pizzaiola, pesto de brocoli et petits légumes 
26,00 €

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

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

Risotto au vin rouge de Donnas, myrtilles et Bleu d'Aoste 

Ragout de chevreuil local au vin Fumin avec champignons, sur médaillon de polenta

60,00 €

Menu Detox

Tisane

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

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

Aspic de fruits à la sauce aux fruits de la passion

42,00 €

Menu de Grillades

Entrecôte grillée avec ses pommes de terre 
25,00 €

Ventre de porc Cinta, purée de pommes de terre à l'huile, oignons glacés 
28,00 €

Filet de boeuf avec accompagnement 
36,00 €

Poisson grillé (selon arrivages) avec accompagnement 
36,00 €

Dessert...

Pommes cuites gratinées à la crème et aux fruits rouges

Sabayon semifreddo aux poires au vin rouge

Aspic de fruits à la sauce aux fruits de la passion

Crème de Cogne

Crème Caramel

La fiocca

10,00 €

Menu GHB

jambon cru de Parme affiné 24 mois

Tometta boscaiola avec courgettes grillées, aubergines et concassé de tomates 

Soupe de moules et croûtons de pain maison



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

Mezzipaccheri monograine sautés à la gricia

Scialatielli sautés au ragoût de sériole et tomates datterini



Entrecôte grillée avec ses pommes de terre 

Poulet épicé avec pommes de terre rôties 

Poisson grillé (selon arrivages) avec accompagnement du jour 



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

