

Hors-d'œuvre...

Carpaccio de Fassone piémontais au céleri vert et flocons de fromage fossa 
20,00 €

Assiette de charcuteries de la Vallée avec croûtons de pain noir au miel **Km0**
21,00 €

Salade de poulpe et pommes de terre aux olives Taggiasca et pesto de basilic 
21,00 €

Voiles de bar marinés à la crème d'asperges et concassé de tomates 
21,00 €

Flan de pommes de terre et cèpes à la crème de Bleu d'Aoste 
21,00 €

Mozzarella en carrozza sur carpaccio de tomates "Cœur de bœuf" 
18,00 €

Truite saumonée des Alpes avec sauce au yaourt et vinaigre de myrtille 
22,00 €

Œuf poché, pomme de terre au fromage Castelmagno et truffe noire 
22,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto crémeux au safran, aux fleurs de courgettes et fromage robiola 
18,00 €

Lasagnes ouvertes aux légumes et à la scamorza fumée avec crème de cèpes 
20,00 €

Mezze paccheri sautés au ragoût génoise
18,00 €

Spaghetti de Gragnano aux moules et fromage pecorino parfumé au citron vert
18,00 €

Crème de courgettes trompette avec pralinés et croûtons de chèvre 
18,00 €

Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, stracciatella de bufflonne et fromage 
20,00 €

Crêpes valdôtaines gratinées **Km0**
18,00 €

Gnocchis de pommes de terre à la fondue et crumble de mocetta
20,00 €

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...

Saumon grillé avec cristaux de sel fumé sur pavé de courgettes au raifort 
25,00 €

Gigot d'agneau glacé au four avec tarte aux pommes de terre et cèpes
24,00 €

Poitrine et cuisse de coq grillées marinées au citron vert grillées 
avec ratatouille de légumes
24,00 €

Bouchées de cerf au Fumin sur un médaillon de polenta aux senteurs de sous-bois **Km0**
25,00 €

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  
21,00 €

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 Cogne / 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**

~ ~ ~

Poulet épicé avec pommes de terre

~ ~ ~

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

