

Hors-d'œuvre...

Tartare de Fassone piémontais avec salade de nectarine et menthe 
20,00 €

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

Salade de seiche* à la méditerranéenne à la crème de petits pois et corail à l'encre de seiche
21,00 €

Carpaccio de crevette rose, flocons de burrata, avocat et bisque de citron vert 
22,00 €

Flan aux herbes et à la crème de pecorino romano  
18,00 €

Rouleau "Printemps" à l'occidental avec sauce soja et sésame
18,00 €

Truite saumonée des Alpes avec sauce au yaourt et vinaigre de myrtille 
21,00 €

Œuf poché, pomme de terre nouvelle au parmesan et truffe noire d'été  
21,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto crémeux au pecorino et tomates cerises avec sauce à l'orange
18,00 €

Lasagne aux légumes et scamorza fumée à la crème de cèpes
20,00 €

Paccheri de Gragnano sauté au ragoût Napolitain et rapé de provola sucrée
18,00 €

Tagliolini complets au parfum d'anchois sur crème de courgettes
18,00 €

Repas à la sauce tomate
18,00 €

Spaghettini aux tomates cerises éclatées, basilic, straciatella de bufflonne et fromage 
18,00 €

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

Gnocchis de pommes de terre à la fondue et crumble de mocetta
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...

Filet de courbine* ocellé dans un cornet de « Carta Fata »
25,00 €

Noisette de veau au jambon cru et à la sauge sur julienne de légumes au vinaigre balsamique
24,00 €

Filet de porc à la bière sur un lit d'épinards avec sauce gorgonzola et noix
24,00 €

Jambon grillé de Saint-Oyen et compote de pommes **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 
22,00 €

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 


~ ~ ~

Gnocchis de pommes de terre au beurre et à la sauge 

~ ~ ~

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



Jambon grillé de Saint-Oyen et compote de pommes **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

