



Les Hors-d'œuvres

*Charcuterie et fromages de la tradition Valdôtaine
avec confitures maison € 18,00*

*Fromage « ricotta » au cerfeuil, tomates confites
chips de pommes de terre au curcuma € 19,00*

*Speck d'oie, citron confit
salade et gelée de choux rouge € 19,00*

*Jambon de sanglier, fenouil en aigre-doux et
framboises € 18,00*



Les Premiers Plats

***Petite lasagna cuite à basse température,
Fontina DOP et jambon € 20,00*

*Tagliatelle avec ragout de **cerf
et mélange de champignons € 19,00*

***Gnocchetti d'épeautre intégral
châtaignes et crème de parmesan € 19,00*

*Soupe de légumes avec croûtons de pain au fromage
€ 19,00*



Les Plats

*La Carbonade: émincé de bœuf mariné au genévrier
et vin rouge de Donnas servi avec polenta
du vieux moulin € 25,00*

*Cuisses de caille, prunes, carottes
et petits épis de maïs grillés € 26,00*

***Thon rouge au sésame noir,
mayonnaise au yuzo et gingembre € 27,00*

*Sélection de fromages de la Vallée
avec fruits déshydratés et nos confitures € 25,00*

***A' réserver à l'avance** (min. 2 personnes - avant 13h00):*

Chinoise € 38,00 par personne

Fondue valdôtaine € 35,00 par personne

Raclette € 35,00 par personne

Tomahawk € 8,00/hg

*Les plats signalés en bleu foncé sont typiques valdôtains,
produits à km zéro*



Les Desserts - € 10,00

*Sablé « bacio di dama », crème de marrons
Crème fraîche et chocolat*

*Streusel à la cannelle, namelaka à la pomme
pignons de pain et raisins secs*

*Macarons au cacao avec Nutella
et praline aux fruits secs*

Sorbet fraise et chocolat

Supplément couvert/room service € 3,00 par personne

*Les informations sur la présence de substances ou produits
qui provoquent des allergies
sont disponibles en s'adressant au personnel de service.*

** Produit provenant de la chaîne du froid en absence de celui frais*

***Produit maison gardé à -18° après la surgélation*