



## *Gli Antipasti*

*Composta di salumi e formaggi  
della tradizione Valdostana  
con le nostre marmellate € 18,00*

*Salmone marinato con agrumi,  
uova di salmone e yogurt € 22,00*

*Formaggio primo sale "Az. Agricola Quinson"  
con radicchio marinato € 18,00*

*Prosciutto affumicato di Saint Oyen  
con cavolfiori alla greca € 20,00*



## *I Primi Piatti*

*\*\*Lasagnetta cotta a bassa temperatura,  
Fontina DOP d'alpeggio e prosciutto € 20,00*

*Spaghetto integrale con acciughe,  
olivelle e pomodorini € 20,00*

*\*Ravioli capra e pistacchi,  
parmigiano e cipollina € 22,00*

*Zuppa di verdure alla contadina € 19,00*



## *I Secondi Piatti*

*La Carbonade della Tradizione  
"delle nostre bovine valdostane"  
con polenta morbida € 25,00*

*Sotto filetto di manzo,  
crema al Cassis e mirtilli € 25,00*

*\*\*Filetto d'orata grigliata  
con chutney di verdure € 27,00*

*Costine di maialino con salsa affumicata  
e patate alla crema € 27,00*

*Degustazione di formaggi  
con le nostre marmellate € 25,00*

\*\*\*

*Piatti su ordinazione: (min. 2 persone)*

*Chinoise € 38,00 per persona*

*Fonduta valdostana € 35,00 per persona*

*Raclette € 35,00 per persona*

*Tomahawk € 8,00/hg*

*In grassetto, i piatti tipici valdostani, prodotti a km zero*



## *I Desserts - € 10,00*

*Salame dolce al cioccolato,  
salsa al caramello e panna*

*\*\*\**

*Crème brûlée vanigliata  
al lampone*

*\*\*\**

*Tortino alla mela, gelato vanigliato,  
piccoli frutti*

*\*\*\**

*\*Millefoglie con crema inglese,  
frutti di bosco e menta*

*Supplemento coperto/room service € 3,00 per persona*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti  
che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.*

*\* Prodotto proveniente dalla catena del freddo in assenza di quello fresco*

*\*\* Prodotto da noi lavorato e mantenuto a -18° dopo abbattimento*