



Les Hors-d'œuvres

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

Terrine de foie gras de canard, poivre noir
pruneaux et abricots € 20,00*

*Choux-rouge aigre-doux, fromage de chèvre,
poivre et noix € 19,00*

*Saumon mariné au gingembre et aneth
accompagné d'endive frisée, orange et sauce au
yaourt
€ 19,00*



Les Premiers Plats

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

*Pâtes fraîches « Pacchero » aux moules, *queues de
crevettes
et petites tomates « pachino » € 22,00*

*Tagliatelle parfumées au pin, ragout de saucisse,
fenouil et bolets* € 20,00*

Soupe de légumes de saison € 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*

*Porc ibérique au Pancô croquant,
chutney au curry € 26,00*

Cotelette de cerf au cassis, radis et myrtilles € 26,00

Poulpe cuit en basse température au vin fumé
crème de carottes au curcuma € 24,00*

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

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

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

Crème brûlée caramélisée à la vanille

Savoyard, mascarpone, café et chocolat noir

*Ananas arrosé de Maraschino, accompagné menthe
et glace citron*

Saucisson doux au chocolat et brisures de biscuits

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*