



Gli Antipasti

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

Foie gras d'anatra, pepe nero
con prugne e albicocche € 20,00*

*Insalata di crauto rosso in agrodolce,
formaggio di capra, pepe e noci € 19,00*

*Salmone con zenzero e aneto in marinata,
indivia riccia, arancia e crema di yogurt € 19,00*



I Primi Piatti

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

*Pacchero con mitili, *code di gambero
e pomodoro pachino € 22,00*

*Tagliatella al pino mugo, ragù di salsicetta,
finocchio e porcini* € 20,00*

Zuppa di verdure di stagione € 19,00



I Secondi Piatti

*La Carbonade della tradizione
Valdostana con polenta morbida € 25,00*

*Maialino iberico al croccante Panco,
chutney al curry € 26,00*

*Costoletta di cervo al cassis,
radicchio e mirtilli € 26,00*

Polpo cotto a bassa temperatura al vino affumicato
crema di carota alla curcuma € 24,00*

*Degustazione di formaggi
con frutta disidratata e le nostre composte € 25,00*

Piatti su ordinazione: (min. 2 persone - entro le ore 13)

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

Crème brûlée caramellata con vaniglia

Savoiaro, mascarpone, caffè e cioccolato fondente

Ananas al Maraschino, menta e gelato al limone

Salame dolce con biscotti e cioccolato

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*