AU COEUR DES NEIGES
CHALET ★★★★ RESORT

Les Hors-d'œvres

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

Canard fumé, fruits secs en aigre-doux, courgettes à la crème d'herbes € 19,00

Salade de choux-rouge, 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

AU COEUR DES NEIGES
CHALET ★★★★ RESORT

Les Premiers Plats

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

Pâtes fraîches « Pacchero » *poulpe à l'encre de seiche et pignons de pin grillés € 20,00

« Cavatelli* » de semoule, légumes braisés et ricotta fumée € 20,00

Soupe de légumes de saison € 19,00

AU COEUR DES NEIGES
CHALET ★★★★ RESORT

Les Plats

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

**Suprême de pintade croustillant au maïs, oignons et myrtilles € 23,00

Filet de daurade** aux olives, citron confit et velouté au Blanc de Morgex € 23,00

Entrecôte grillée, chicorée et copeaux de Grana Padano € 22,00

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

AU COEUR DES NEIGES
CHALET ★★★★ RESORT

Les Desserts - € 10,00

Crème brûlée caramelisée à la vanille

***

Savoyard, mascarpone, café et chocolat noir

***

Ananas arrosé de Maraschino, menthe et glace citron

***

Tartelettes et bavaroise aux fruits et fruits de bois

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 chaine du froid en absence de celui frais
**Produit maison gardé à -18° après la surgélation