

MENU

G L I A N T I P A S T I

Composta di salumi e formaggi
della tradizione Valdostana con le nostre
marmellatine e noci
(piatto tipico valdostano)
20.00

Pan brioche,
con guacamole di avocado e uovo fritto
19.00

****Salmone marinato con agrumi,**
yogurt all'aneto e perlage al limone
20.00

Terrina di Foie Gras
con cipolla rossa, prugne, chutney di fichi
all'aceto balsamico e zenzero
25.00

I S E C O N D I P I A T T I

La Carbonade della Tradizione valdostana
con polenta morbida
(piatto tipico valdostano)
25.00

****Tonno rosso scottato alle nocciole**
e maionese al passion fruit
26.00

Entrecote di manzo
con **patate crisppers alla paprika
e salsa Béarnaise
28.00

Degustazione di formaggi
con le nostre marmellatine
23.00

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.
***Per il consumo di pesce crudo, il nostro salmone viene abbattuto a
-40° per 90 ore.

I P R I M I P I A T T I

****Lasagnetta**
con patate, funghi e fondata DOP
(piatto tipico valdostano)
20.00

Paccheri di semola con **carciofi,
pomodori datterino e basilico
20.00

****Malfatti con farina di ceci**
crema di peperoni e *gamberi grigliati
20.00

Zuppa di cavolo nero
fagioli occhiati, zucca
e crostini di pane integrale
20.00

S U O R D I N A Z I O N E

(ENTRO LE ORE 13.00 - MIN 2 PERSONE)

Chinoise
33.00 (per persona)

Fonduta valdostana
30.00 (per persona)

Raclette
30.00 (per persona)

Tomahawk (servito con patatine fritte)
7.00/hg
Verdure grigliate € 12,00
Insalata mista € 12,00

I N O S T R I D E S S E R T

10.00
Creme brûlée alla vaniglia
Con crumble di polenta e mandorle

Sorbetto
al limone e mandarino con prosecco e mirtilli

Piccoli babà al rhum
cioccolato e crema pasticcera

Variazione sul lampone
(fresco, coulis, crispy e semifreddo)