






ANTIPASTI


Rotolini di Lardo d'Arnad con motsetta nostrana e castagne aromatizzate al Calvados e vaniglia e pane Micóoula (A)
€ 16.00

Ventaglio di polpo (A) scottato in padella al timo e servito con spuma di patate e lime, aromatizzato al basilico
€ 18.00 

Sfogliatina farcita di carciofi e olive taggiasche con salsa di barbabietola in agrodolce € 16.00_V

Sformatino alla zucca servito con leggera fonduta al caprino
€ 15.00 

Involtino di cavolo verza (A)ripieno di verdure e servito su crema di peperone rosso € 15.00 V 


Tartare di tonno rosso (A) con semi di sesamo dorati, condita con ristretto di aceto ai lamponi ed erba cipollina
€ 18.00 



PRIMI

Chnéffléne saltati al burro tartufato e erba cipollina , avvolti nello speck
affumicato e grattugiata di formaggio crottin

€ 15.00

Risotto al cavolo viola mantecato al parmigiano con ciuffetti di lardo
(min. 2 porz.) 

€ 15.00 cad.

Tagliatelle di grano saraceno, servite con verdure e pomodorini

€ 18.00_V

Zuppa di cipolle gratinate al forno con pane nero e fontina

€ 15.00


Ravioli (A)ripieni di patate viola e ricotta affumicata e accompagnati da
una leggera salsa al bleu d' Aoste

€ 16.00



SECONDI


Tartare di manzo battuta al coltello e condita al tavolo

€ 28.00 

Cotoletta di vitello con osso panata e fritta rivisitata alla Valdostana
con prosciutto e fontina

€ 25.00


Filetto di tonno rosso (A) scottato ai semi di papavero blu, servito con
salsa all' arancio e soia, accompagnato da cipolle rosse al balsamico

€ 27.00 

Medaglione di cervo * avvolto in pasta sfoglia con salsa al vino rosso,
crema di frutti rossi e accompagnato con erbe stufate

€ 25.00

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, servita con il Suo fondo di
cottura e purea aromatizzata alla noce moscata

€ 20.00 



Selezione di formaggi del territorio con composte di marmellate

€ 15.00

DESSERT

Dolci al Servizio Flambé, minimo 2 persone

€ 12.00 a porzione

Crêpes Suzettes flambé al Grand Marnier
accompagnata con gelato alla crema


Tortino al cioccolato con spuma di gelato alla crema € 8.00

Crostatina di frutti di bosco e crema pasticcera € 8.00

Crema di Cogne con crumble di tegole, con grappa € 8.00

Carpaccio di ananas con salsa all' arancia e cannella con gelato

al limone € 8.00 

Sorbetto alla crema e mirto € 8.00 



Informiamo i Gentili Ospiti che in caso di allergie potete richiedere informazioni al personale in servizio

(*)Alcuni ingredienti possono essere surgelati
all' origine

(A) Abbattuto in sede



Piatto senza glutine

V Vegan