

Antipasti

Assiette du berger

Percorso alla scoperta di salumi e formaggi della tradizione valdostana (Jambon de Bosses DOP, Fontina DOP, Mocetta, Lardo di Arnad DOP con castagne, Saucisses et Boudeun, Bleu d'Aoste Centrale Laitière Vallée d'Aoste, Toma) € 15,00

Lumache* alla parigina o al Bleu d'Aoste (o metà - metà)

6/12 pezzi € 9,00 18,00

Battuta di carne con limone e mele

(battuta di carne, limone, capperi, acciughe, cetrioli) € 15,00

Flan bicolore con crema al parmigiano

€ 12,00

(uovo, verdure, parmigiano, panna)

Tomino in pasta fillo croccante su letto di mocetta, insalata, noci e miele

(tomino, farina, burro, olio, insalata, mocetta, noci, miele) €15,00

* prodotto che potrebbe essere surgelato

Primi

Crespelle alla valdostana con Jambon de Bosses alla brace e fontina
(uova, farina, latte, noce moscata, sale, pepe, prosciutto cotto alla brace
e fontina) € 15,00

Tagliatelle al ragù bianco di selvaggina con porcini
(pasta fresca, cinghiale, olio, carote, sedano, cipolla e porcini)
€ 18,00

Risotto ortiche e lumache
(riso carnaroli, ortiche, lumache, aglio, prezzemolo, burro) € 13,00

Ravioli di carne valdostana alla fonduta e Torrette
(pasta fresca, panna, Fontina DOP, carne, vino Torrette, ricotta, farina)
€ 12,00

Gnocchi ripieni di Bleu d'Aoste con burro e salvia
(gnocchi, bleu d'Aoste centrale laitière Vallée d'Aoste, burro, salvia)
€ 12,00

Secondi

Carbonada con polenta € 22,00
(spezzatino di manzo, cipolle, carote, sedano, vino rosso Gamay, cannella, pepe, sale, farina di mais)

Tagliata con contorno € 25,00
(tagliata di manzo con patate al forno e/o verdure di stagione)

Filetto alla Voronoff € 30,00
(senape all'antica, cognac, tabasco, panna, burro, salsa Worcestershire, ketchup)

Brasato di cervo con contorno € 20,00
(carote, cipolle, sedano, spezie, vino rosso, sale e pepe con polenta o patate al forno)

Medaglioni di melanzane alla parmigiana € 18,00
(melanzane, pomodoro, fontina, sale e pepe)

Specialità delle Alpi

Polenta alla valdostana

(farina di polenta, fontina e burro, il tutto passato in cocotte al forno)

€ 10,00

Tartiflette

(patate a fette saltate, cipolle stufate, pancetta, Reblochon, pepe, il tutto passato in cocotte al forno)

€ 15,00

Fonduta dei 3 paesi

(Fonduta di formaggi provenienti dalle regioni attorno al Monte-Bianco - vino bianco secco, Kirsch, amido di mais, pepe e noce moscata, servita con crostini di pane)

€ 20,00

Fondue valdôtaine

(Fontina, latte, tuorlo d'uovo, amido di mais, pepe e noce moscata, servita con crostini di pane)

€ 20,00

Bourguignonne

(bocconcini di carne con salse miste, serviti con contorno di patate e verdure miste)

€ 25,00

Pierrade

(fettine di carne con salse miste e sali misti, servite con patate e verdure miste)

€ 25,00

Raclette (per due persone)

(formaggio Raclette alla lampada, servita con patate lesse, cetriolini e cipolline sott'aceto e salumi misti)

€ 30,00 a persona



Lo Chef consiglia...

Cotto alla brace e Burrata (Prosciutto cotto alla brace di Bosses con Burrata)	€ 12,00
Gradisca con rucola e scaglie di grana (Carne cruda salata, insalata rucola e parmigiano)	€ 15,00
Medaglioni di Foie Gras in padella con riduzione di Torrette (vino DOC valdostano) e contorno	€ 22,00
Rane Fritte* con patatine	€ 12,00
Insalatona Montanara (Insalata mista con Mocetta, Fontina, Noci, Mele)	€15,00

- prodotto che potrebbe essere surgelato