



*La nostra cucina nasce da un desiderio di trasmettere emozioni a quanti ci fanno visita, di donare un piacere che vivrà nei loro cuori, è un accostamento creativo e semplice che ci fa rivivere emozioni del passato e che rende unico il momento presente.*

*Offriamo una cucina di ricerca in un ambiente di montagna, equilibrando gusti e profumi in modo armonioso tra loro e con il territorio.*

*Il nostro primo intento è il rispetto della materia prima, la qualità, la provenienza e l'esaltazione della stessa.*

*Una vera baita con camino e propone una carte nel rispetto della cucina tipica valdostana.*

**Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni per una migliore conservazione delle materie prime, queste possono essere da noi abbattute a temperatura negativa.**

**Per informazioni rivolgersi al personale**

## Antipasti

Lo matzon mocetta, bodin, lardo di Arnad, salamini, coppa al ginepro, patate lesse con crostino di miele, burro e seras	€ 16,50
La messata tipica alla gressonara aromatizzata al rosmarino, olio di noci e Mont d'Or	€ 16,00
Il lardo di Arnad con mele cotogne e castagne calde al miele	€ 14,50
I crottin caldi di latte bovino alla piastra con misticanza di insalatine, noci e mocetta	€ 16,50
Il flan di spinaci* con ricotta Maison Panizzi su specchio di fonduta leggera	€ 16,00
La quiche dello "Château" pasta sfoglia con ripieno di mocetta, patate e fontina	€ 15,50

## Primi

La seuppa di Courmayeur con orzo perlato, zuppa di verdure fresche di stagione, crostini e fontina gratinata al forno	€ 13,50
La zuppa Vapelenentze pane, fontina, verza e brodo	€ 13,50
La zuppa di cipolle con Fontina gratinata	€ 13,50
La pasta fresca del giorno	€ 16,00
Gli gnocchi freschi di patate alle erbe aromatiche, burro d'alpeggio e fonduta di seras	€ 15,50
L'orzo perlato ai funghi porcini*	€ 15,50
Il risotto alla Cogneintse (min. 2 persone) <i>a pers.</i> con crostini, cannella e fontina gratinato al forno	€ 16,50
La crespella di farro al prosciutto crudo di Saint-Marcel e ricotta di Panizzi	€ 15,00



## Le nostre polente

La farina della nostra polenta è di antiche qualità di mais riscoperte e macinate nel vecchio mulino di Donnas come una volta

La polenta alla valdostana con fontina d'alpeggio gratinata	€ 13,50
La polenta al gorgonzola	€ 13,50
La polenta con l'uovo all'occhio di bue	€ 12,00
La polenta con funghi porcini*	€ 16,50
La polenta con la salsicetta al pomodoro	€ 16,00
La polenta con la carbonada	€ 16,00
La polenta con la selvaggina*	€ 16,50

## Secondi Tutti serviti con contorno

Il misto alla griglia Château Branlant (min.2 persone) a pers.	€ 29,50
lonza, vitello, pollo, tacchino, selvaggina, salsicetta con verdure grigliate e salsa alle erbe aromatiche	
La tagliata di manzo alla rucola e ginepro	€ 27,00
Il filetto di manzo ai funghi porcini*	€ 33,00
La cotoletta alla valdostana prosciutto cotto e fontina	€ 22,00
La cotoletta alla milanese	€ 20,00
Il petto di pollo con olive taggiasche e rosmarino	€ 17,50
Il carré di cervo al pesto di erbe di montagna con le sue marmellate tipiche	€ 28,50
L'hamburger valdostano con crostone di polenta e fontina	€ 16,00

## Verdure, formaggi e uova

Le verdure di stagione alla piastra zucchine, melanzane, radicchio, peperone e pomodoro	€ 13,00
Le patatine fritte*	€ 7,00
Gli spinaci* al burro	€ 7,00
Il plateau di formaggi valdostani Maison Panizzi con patate e marmellate tipiche valdostane	€ 16,00
Lo Chevrotin di capra con verdure grigliate	€ 16,00
L'omelette prosciutto cotto e formaggio	€ 13,00
La fonduta di fontina, mocetta, patate e crostoni di polenta grigliati	€ 16,50

\* all'occorrenza prodotto congelato

Coperto € 3,00



## Le nostre insalatone

<b>Plan Chécrouit</b> insalata verde, rossa, carote, mais, pomodori con salsa allo yogurt	€ 11,50
<b>Youla</b> mocetta, crostini, sedano, mele, noci con vinaigrette al formaggio	€ 13,00
<b>Arp</b> insalata verde, insalata rossa, tonno, mais, mozzarella, uovo sodo, pomodoro, carote, acciughe	€ 13,00
<b>Dzeleuna</b> soncino, uova sode e tonno	€ 12,50

## I nostri dolci

La Monte Bianco	€ 8,50
Castagne calde al miele con panna	€ 8,00
Torta pere e cioccolato	€ 7,50
Torta ricotta e uvetta	€ 7,50
Torta di mele	€ 7,50
Bunet	€ 7,00
Crème caramel	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00

\* all'occorrenza prodotto congelato

Coperto € 3,00

# I vini della Valle d'Aosta



## Azienda Agricola Anselmet

### VINI BIANCHI

Mains et cœur Chardonnay	€ 129,00
Chardonnay barrique	€ 62,00
Petite Arvine barrique	€ 58,00
Stephanie - Gewurztraminer	€ 34,00
Pinot Gris	€ 30,00
Chardonnay	€ 28,00

### VINI ROSSI

Le Prisonnier	€ 126,00
Semel Pater - Pinot Noir	€ 84,00
Henry - Syrah	€ 52,00
Fumin	€ 49,00
Pinot Noir Tradition	€ 45,00
Torrette Superior	€ 39,00
Broblan-Cornalin	€ 35,00
Rune Brune - Mayolet	€ 32,00

## Azienda Agricola Feudo di San Maurizio

### VINI BIANCHI

Petite Arvine	€ 26,00
	0,375 € 15,00
Grappillon - Gewurztraminer	€ 25,00
Chardonnay	€ 24,00
	0,375 € 14,00

### VINI ROSSI

Vuillermin - Vigna autoctona	€ 38,00
Calou	€ 35,00
Fumin	€ 32,00
	0,375 € 18,00
Pinot Noir	€ 30,00
	0,375 € 16,00
Torrette Superior	€ 29,00
	0,375 € 16,00
Mayolet	€ 27,00
	0,375 € 15,00
Torrette	€ 25,00
	0,375 € 13,50

# I vini della Valle d'Aosta



## Azienda Agricola La Plantze di Henri Anselmet

### VINI BIANCHI

Ferox Sauvignon Blanc	€ 35,00
Pas toi Viogner	€ 35,00
Trii Rudin Pinot Gris	€ 31,00

### VINI ROSSI

1935 C.C. Syrah Merlot Grenache	€ 59,00
Nagòtt	€ 53,00
L'Avenir Syrah	€ 46,00
El Teemp Syrah Merlot	€ 39,00
Torrette superieur	€ 35,00

## Cave Gargantua

### VINI BIANCHI

Daphne - Chardonnay - Petite Arvine	€ 52,00
Mon Dadà - Savignon Blanc	€ 34,00
Pinot Gris	€ 31,00
	0,500 € 25,00

Spillo d'oro - Uve passite	0,375 € 57,00
----------------------------	---------------

### VINI ROSSI

Pierre - Pinot Noir	€ 61,00
Impasse - Merlot, Fumin, Petit Rouge	€ 59,00
Gamaret	€ 43,00
Labié - Torrette Supérieur	€ 34,00
	0,500 € 26,00





# I Vini della Toscana

## Tenuta dell'Ornellaia

### VINI BIANCHI

Ornellaia 2021 - Sauvignon Blanc	€	298,00
Poggio alle Gazze - Sauvignon Blanc	€	69,00
Ornus Vendemmia tardiva DOC	€	98,00

### VINI ROSSI

Masseto Grand Cru 2011 Magnum	1,500	€	2.950,00
Masseto Grand Cru 2005		€	1.350,00
Masseto Grand Cru 2007		€	1.350,00
Masseto Grand Cru 2015		€	1.200,00
Masseto Grand Cru 2019		€	1.150,00
Massetino Grand Cru		€	439,00
Ornellaia 2019 Magnum	1,500	€	750,00
Ornellaia 2008		€	350,00
Ornellaia 2020		€	300,00
Ornellaia 2021		€	298,00
Ornellaia 2014	0,375	€	183,00
Le Serre Nuove		€	85,00
Le Volte		€	35,00

## Tenuta Marchesi De Frescobaldi

### VINI BIANCHI

Gorgona	€	141,00
---------	---	--------

### VINI ROSSI

Lux vitis	€	249,00	
Luce di Brunello - Brunello di Montalcino	€	174,00	
Luce - Sangiovese - Merlot	€	174,00	
Lucente	€	49,00	
Giramonte Cru - Merlot, Sangiovese	€	176,00	
Mormoreto Cru	€	94,00	
Lamaione Cru - Merlot	€	88,00	
Ripe al Convento - Brunello Riserva (2013-2014-2015)	€	164,00	
Castel Giocondo - Brunello di Montalcino	€	76,00	
	0,375	€	39,00
Rialzi Chianti Gran Selezione	€	67,00	
Perano Chianti Riserva	€	41,00	
Perano Chianti Classico	€	28,00	
Tenuta Calimaia - Nobile di Montepulciano	€	37,00	
Nipozzano Vecchie viti - Chianti riserva	€	38,00	
Nipozzano - Chianti Riserva	€	26,00	
	0,375	€	16,00
Tenuta di Castiglioni	€	28,00	
Campo ai Sassi - Rosso di Montalcino	€	27,00	
Aliè Rosè	€	25,00	



# I Vini della Toscana

## Tenuta Marchesi Antinori

### VINI BIANCHI

Cervaro - Castello della Sala	€	86,00	
	0,375	€	52,00
Conte della Vipera - Cab. Sauv. - Castello della Sala	€	39,00	
Bramito - Chardonnay - Castello della Sala	€	33,00	
Muffato uve stramature - Castello della Sala	€	57,00	

### VINI ROSSI

Solaia - 2009	€	390,00	
Guado al Tasso - Bolgheri DOC Superiore	€	183,00	
Tignanello - Tenuta Tignanello	€	160,00	
Poggio alle Nane - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	€	96,00	
Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino	€	78,00	
Santa Pia Nobile di Montepulciano Riserva	€	59,00	
Bruciato - Bolgheri Doc	€	42,00	
	0,375	€	26,00

## Tenuta di Biserno Marchese Lodovico Antinori

### VINI ROSSI

Biserno - Cabernet Franc, Merlot	€	244,00	
Pino	€	83,00	
Insoglio del Cinghiale	€	39,00	
	0,375	€	21,00

## Tenuta Barone Ricasoli

### VINI ROSSI

Colledilà - Chianti classico Granselezione	€	94,00	
Ceniprimo - Chianti classico Granselezione	€	94,00	
Casalferro - Merlot	€	86,00	
Castello di Brolio - Chianti classico Granselezione	€	73,00	
	0,375	€	39,00
L'Astuto - Bolgheri superiore	€	78,00	
La Volpe e l'Uva - Bolgheri	€	45,00	



## I Vini della Toscana

### Azienda Cà Marcanda Gaja

Sugarille - Brunello di Montalcino - 2018	€ 263,00
Renina - Brunello di Montalcino - 2018	€ 239,00
Ca' Marcanda - Cab. Sauv., merlot, cab. franc. €	268,00
Pieve Santa Restituited - Brunello di Montalcino	€ 118,00
	0,375 € 51,00
Magari	€ 102,00
Promis - Merlot, Syrah, Sangiovese	€ 61,00

### Tenuta Castellare di Castellina in Chianti

Baffo Nero - Merlot - 2015	€ 330,00
Sodi di San Nicolò - Sangiovese - 2019	€ 128,00
Poggio di Merli - Merlot	€ 115,00
Chianti Poggiale riserva	€ 59,00
Le Sughere di Frassinello Maremma - 2019 - Merlot	€ 34,00

## I Vini del Piemonte

### Tenuta Prunotto Antinori

Bussia - Barolo Cru	€ 113,00
Barolo	€ 66,00
Bric Turot - Barbaresco DOCG	€ 69,00
Barbaresco	€ 49,00
Pian Romualdo - Barbera d'Alba DOC	€ 31,00
Ochetti - Nebbiolo d'Alba DOC	€ 30,00

### Cantina Gaja

Da Gronis - Barolo	€ 129,00
Sito Moresco	€ 78,00
	0,375 € 40,00

### Azienda Marziano Abbona

#### VINI ROSSI

Pressenda - Barolo	€ 85,00
Faset - Barbaresco	€ 61,00
Bricco Barone - Nebbiolo	€ 32,00
Papà Celso - Dolcetto	€ 31,00
Rinaldi - Barbera	€ 30,00



## I Vini del Veneto

### Azienda Allegrini

La Poja - 2011	€ 159,00
Amarone Classico	€ 109,00
Amarone Cortegiara	€ 55,00
La Grola	€ 39,00
Palazzo della Torre	€ 31,00

## Spumanti

### Marchesi Antinori - Franciacorta

Blanc de Blancs	€ 53,00
Curvée Royal brut	€ 45,00
	0,375 € 25,00

### Azienda Masottina Valdobbiadene

Rive di Ogliano Millesimato DOCG	€ 28,00
	1,500 € 60,00
Prosecco superiore DOCG	€ 33,00

### Tenuta di Pomino - Marchesi De Frescobaldi

Leonia Brut Millesimato DOCG	€ 47,00
------------------------------	---------

## Champagne

### Louis Roderer Champagne

Cristal Vintage	€ 340,00
Brut Millesimé Vintage	€ 164,00
Brut Premier	€ 113,00





## Château Branlant

RISTORANTE

LOC. PLAN CHECROUIT

T. 0165.846584

COURMAYEUR • MONT BLANC

