

Natale gourmet 2024



I sapori di montagna

L'insalatina di carciofi, melograno, Mont d'Or

con il prosciutto crudo di St Marcel alle erbe di montagna su Humus di avocado € 17,00

*La salée di fassona, olive taggiasche, cialdina croccante di polenta,
maionese al profumo di nocciole, fiori eduli ed insalatine spontanee € 17,00*

*L'arancina valdostana su specchio di fonduta, porcini e salvia croccanti
con ventaglio di mocetta tipica € 17,00*

*La Brisee a quiche con asparagi, toma, pomodorini
con mirepoix di verdure invernali e toma fusa € 16,50*



Gioco su ricordi e tradizioni

La crespella con farina di castagne al cotto di St. Oyen,

mele renette, castagne, fontina su fonduta gratinata al forno € 15,00

gli gnocchi di zucca bio al burro di montagna, seras, e polvere di carbone, liquirizia € 16,00

I nostri ravioli di radicchio invernale e mandorle al sugo di stracotto € 17,00

*Gli spaghetti chitarra, briciole di grissini Fongo, acciughe,
ciliegino, tonno e cime di rapa € 17,00*



Le sorprese dello Chef

La cotoletta valdostana con fontina d'alpeggio cotto alla brace e patate Pont Neuf € 22,50

Il maialino croccante in salsa Nevecrino Doc composta di cipolle rosse e mele golden € 25,00

Il carre di agnello al pesto di erbe di montagna e pistacchio con verdure grigliate € 27,50

La tagliata di manzo morbida ai funghi porcini con spinacciotto al burro € 27,00



I peccati di Gola

La mia Tarte Tatin di mele renette, sale caramellato e crema pasticcera all'arancio € 7,50

Bonet con la fiocca di Avise e tegole € 7,50

Il tiramisù con il panettone Cova con crema al mascarpone € 7,50

La Monte Bianco 4810, marroni e crema inglese € 8,50

La millefoglie di Natale € 8,50