

Gli antipasti*

Cotto alla brace di Saint-Oyen
polenta grigliata, brossa e frittella di mele

Allergeni: 1 - 3 - 7

€ 15,00



Uovo fritto, spuma di patate, spinacino,
crostini e lardo maison

Allergeni: 1 - 3 - 7

€ 15,00



Crème brûlée di cipolla e Fontina D.O.P.

Con prosciutto d'anatra maison

Allergeni: 3 - 7

€ 16,00



Tartare di Cervo

Finferli, gelato al vino rosso e cracker alla cannella

Allergeni: 1 - 3 - 7

€ 17,00

Carpaccio di trota affumicata di Morgex

rape, rafano e mele

Allergeni: 4 - 7

€ 17,00



Coperto

€ 3,00



I primi piatti*

Risotto agli scampi, 'nduja e cedro candito

Minimo 2 persone – Tempo di attesa 18 minuti)

Allergeni: 2 - 7

€ 18,00



Raviolo al cervo in salmì
more, ginepro e mostarda di zucca

Allergeni: 1 – 3 - 10

€ 17,00

Tagliolini maison 30 tuorli,
burro d'alpeggio "Barrel", trota affumicata e gel di yuzu

Allergeni: 1 - 3 - 4 - 7

€ 18,00



Crespelle di borragine
Fontina d'alpeggio, clorofilla e cotto alla brace di Saint-Oyen

Allergeni: 1 - 3 - 7

€ 16,00

Consommé di fagiano con i suoi raviolini

Allergeni: 1 - 3

€ 18,00

Coperto
€ 3,00



... a spasso con buon gusto nella tradizione...

I secondi piatti*

Lepre in salmì

foie gras, finferli, cavoletti e ribes

Allergeni: 7

€ 27,00



Filetto di pezzata valdostana

mousseline di patate, cardoncello e jus al Genepy

Allergeni: 7

€ 30,00



Costoletta di maialino alla valdostana

millefoglie di patate "Anna" e maionese all'erba cipollina

(Consigliata per 2 persone – 450 gr./500 gr. circa)

Allergeni: 3 - 7

€ 35,00



Koulibiak di trota e storione di Morgex,

beurre blanc al burro acido e miso, asparagi e caviale di trota

Allergeni: 4 – 6 - 7

€ 26,00



Ventresca di tonno alla griglia

Ragù di fave e piselli alla brace e gel di pomodori

Allergeni: 4

€ 26,00



Coperto

€ 3,00



... a spasso con buon gusto nella tradizione...

per concludere...

I dessert*

Arachide, lampone, gianduia e miso

Allergeni: 5 – 6 – 7

€ 10,00



Nocciola, nocciola, nocciola

Allergeni 1 – 3 – 7 – 8

€ 10,00

Punta "Tsan"

Semifreddo alle castagne, composta di pere e zenzero

Allergeni: 3 – 7

€ 10,00



"Ice"

Gelato fiordilatte d'alpeggio, meringa e gemme d'abete

Allergeni: 1 – 3 – 7

€ 10,00

Fondente al cioccolato e gelato alla grappa e miele

(Tempo di attesa: 13 minuti)

Allergeni: 1 – 3 – 7

€ 9,00

Buffet di frutta fresca

Allergeni: nessuno

€ 6,00



Gelati e sorbetti maison

€ 7,00



Coperto
€ 3,00

