

Gli antipasti*

Tataki di trota 
cetriolo, menta e peperoncino
Allergeni: 4 – 6 – 11
€ 16,00

Lardo maison, cotto Saint-Oyen alla brace,
polenta croccante, brossa frittella di mela
Allergeni: 1 – 3 – 7
€ 15,00

Terrina di foie gras
kumquat e gel di mela verde
Allergeni: 1 – 3 – 7
€ 18,00

Tartare di pezzata valdostana 
finferli e parmigiano
Allergeni: 1 – 3 – 7
€ 16,00

Uovo barzotto  
verdure e ceci
Allergeni: 3 – 6 – 7 – 11
€ 14,00

Coperto
€ 3,00



I primi piatti*

Rabaton di pecora, ortiche e borragine
con fonduta di Camembert di pecora



Allergeni: 3 - 7
€ 15,00

Raviolo di trota, salsa beurre blanc, gin e bottarga

Allergeni: 1 - 3 - 7
€ 16,00

Risotto al pomodoro
basilico e stracciatella di bufala



minimo 2 persone – 15 minuti di attesa

Allergeni: 7
€ 15,00

Crespelle verde allo spinacino
cotto Sant Oyen alla brace e fontina d'alpeggio,

Allergeni: 1 - 3 - 7
€ 15,00

Bisque di gambero viola
perle di verdura e melissa



Allergeni: 2 - 7
€ 17,00

Coperto
€ 3,00



I secondi piatti*

Sottofiletto di cervo
millefoglie di patate e ribes

Allergeni: 7

€ 26,00

Guancia di maialino 
cavolfiore e pesche

Allergeni: 7

€ 20,00

Salmerino poché 
piselli alla brace, melissa e vermouth

Allergeni: 4 - 7

€ 24,00

Ventresca di tonno, 
peperone giallo, yuzu e cipollotti

Allergeni: 1 - 3 - 4

€ 25,00

Fake Chicken al curry e germogli 

Allergeni: 10

€ 19,00

Coperto
€ 3,00



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

per concludere...

I dessert*

Ananas, cocco e leche de tigre



Allergeni: 7

€ 8,00

Lemon pie, yuzu e sichuan

Allergeni 1 - 3 - 7

€ 8,00

Tacos di tegole, mais e caffè

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

€ 8,00

Fondente alla nocciola con gelato allo zabaione

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

€ 9,00

Macedonia 2.0



Allergeni: 7

€ 8,00

Frutta fresca



Allergeni: nessuno

€ 4,00

Gelati e sorbetti maison



Allergeni: in base al gusto

€ 6,00

Coperto

€ 3,00





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

*Nella nostra cucina usiamo di preferenza alimenti freschi, ad eccezione della tartare di gambero rosa, delle patatine fritte, del cervo, della scaloppa di foie gras, la cui disponibilità è meno sicura. Alcuni nostri piatti, al fine di garantirne le proprietà organolettiche, seguono il processo di abbattimento delle temperature dopo la loro preparazione. Il personale saprà dare informazioni dettagliate al riguardo delle procedure di volta in volta applicate. Tutto il pesce che trovate nella carta viene acquistato fresco e abbattuto in casa secondo la normativa vigente (Regolamento CE 803/04)

Alcuni tra i nostri fornitori:

Troticoltura ed elicicoltura Morgex di Ivan Spatari

Coop. Valle del Cervino

Conca di By

S.S. agricola Porliod Aosta

Macelleria Péaquin

Fratelli Barrel

Cooperativa Evançon

Lettry Yulen

Nicoletta s.r.l. prodotti caseari

Cofruit

Azienda agricola Bagnod Roberto

Coperto
€ 3,00

