

ANTIPASTI

Il foie gras* d'Anatra

marinato al cognac con composta di mele, cipolla in agrodolce e plumcake ai cereali

€ 19,00

Il capunet di verza

Ripieno di manzo valdostano in zuppetta di pomodoro

€ 14,00

La cruda di bovino valdostano battuta al coltello

con bagna cauda e cipolla croccante

€ 15,00

La millefoglie di patate e funghi porcini*

con salsa alla toma

€ 13,00

Il cotechino de La Ferme du Grand Paradis

con zuppetta di lenticchie e sancrauti di cavolo rosso all'agro

€ 13,00

I PRIMI

Gli gnocchetti verdi di spinaci

Alla bava con trota salmonata arrosto

€ 14,00

Il risotto carnaroli al Torrette

Con fonduta di formaggio fleur

€ 15,00

I cappellacci della casa

Ripieni al Seras, mela Augusta, uvetta e cannella al burro e salvia

€ 16,00

La zuppa di mais e castagne

con crostini di pane nero

€ 13,00

I SECONDI

Il filetto di salmerino di Morgex

Al burro ed erbe su letto di spinacino e patate

€ 17,00

L'arrosto di manzo valdostano

Al latte e nocciole con polenta arrostita

€ 16,00

La costata di carne valdostana

con burro aromatizzato, 900gr. circa.

€ 5,00/etto

La tagliata "gourmande" di manzo valdostano

con fonduta di bleu d'Aoste e patate al forno

€ 20,00

Il formaggio Savarin al forno

con crostini e patate, insalatina di mele, radicchio e vinaigrette alla senape

€ 16,00

PER CONTINUARE

La Selezione di Fontine DOP e formaggi del territorio

Con composta

€ 16,00

½ porzione € 8,00

I DESSERT

I *Martin Sec* con riduzione al Torrette e spezie

€ 7,00

Il bunèt della tradizione

€ 7,00

Il panettoncino del Panificio Frassy di Arvier

Con crema di Cogne

€ 7,00

Lo zabaione caldo con i torcetti

€ 7,00

Coperto € 2,50

Per Intolleranze e allergie chiedere al personale di sala

I nostri prodotti sono abbattuti per una migliore conservazione, a tutela del cliente.

*prodotto congelato all'origine