

Antipasti

Il piatto di salumi tipici Valdostani € 14,00

Gnocco fritto
con il Crudo D.O.P. di Bosses € 14,00

Tartare di trota*salmonata aromatizzata
al pepe nero, zucchero di canna grezzo
e riduzione al balsamico € 12,00

Sformatino di patate e funghi porcini*,
fonduta alla toma d'alpeggio
aromatizzata al tartufo € 12,00

Caprino morbido leggermente scottato
con crostino al miele e noci € 12,00

Vellutata di zucca
con quenelles di formaggio Serras
e croccante d'amaretto € 10,00

Lumache biologiche
della valle d'aosta "Madame Escargot"
alla Bourguignonne € 14,00

Hors d'œuvres

L'assiette de charcuterie typique € 14,00

Beignets de pâtes à pizza
avec jambon cru de Bosses € 14,00

Tartare de truite rose au poivre noir,
sucre brun et réduction
de vinaigre balsamique € 12,00

Flan de pommes de terre et cèpes,
fondue d'alpage
au parfum de truffes € 12,00

Fromage de chèvre doux tiède
avec croutons de pain, miel et noix € 12,00

Velouté de potiron,
quenelles de fromage Serras
et miettes de bisquit amaretto € 10,00

Escargots "Bio"
du Vallée d'Aoste "Madame Escargot"
à la Bourguignonne € 14,00

Primi piatti

Gnocchi* di patate alle castagne
con Bleu d'Aoste e radicchio € 13,00

Pappardelle* al ragù di cervo
e Grué di cioccolato € 13,00

Ravioli alla Valpellinentze*
(farciti con pane nero,
cavolo verza e Fontina) € 13,00

Riso Carnaroli al vino Refain,
profumo di liquirizia
e flute dello stesso € 14,00 (min. 2 pers)

La zuppa del giorno € 12,00

La crespella di grano saraceno
alla crema di funghi*
e toma valdostana € 13,00

La polenta concia € 12,00

Entrées

Gnocchis de farine de châtaigne
au Bleu d'Aoste et salade de trévisse € 13,00

Pâtes au ragoût de gibier
et Grué de Cacao € 13,00

Ravioli à la Valpellinentze
(farcis avec pain noir,
choux et Fontine) € 13,00

Risotto au vin Refrain,
parfum de réglisse
et flûte du même € 14,00 (min. 2 pers)

La soupe du jour € 12,00

Crêpe de sarrasin
à la crème de champignons*
et tome valdôtaine € 13,00

Polenta "concia" au fromage fondu € 12,00

