

## LA TRADITION

Fondue de tome de chèvre de l'exploitation « L'Arolla » accompagnée de cotechino, légumes marinés, pomme de terre et pain brioché	18
Assortiment de charcuteries valdôtaine	18
Crêpes à la valdôtaine	18
Steak à la valdôtaine avec pommes sautées	24
Polenta enrichie avec saucisse ou crème aux poireaux 🍷	18
Sélection de fromages avec moutarde maison 🍷🍷	18

## LES ENTRÉES

Tartare de cerf aux fruits rouges et gelée acidulée  	20
Bon bon de morue, pesto de roquette, béchamel, tomates confites et oignon rouge 	18
Carpaccio de truite fumée de Morgex  	18
Crème onctueuse au parmesan avec jaune d'œuf mariné et légumes de saison 	18
Houmous colorés, chips de légumes et sauce balsamique  	16

## LES PREMIERS PLATS

Pappardelle maison au ragoût de gibier 	20
Risotto au canard et fruits rouges 	18
Gnocchi de pommes de terre au ragù de légumes et crème d'amandes 	18
Raviolis Plin farcis au rôti fermier et pecorino	18
Tagliolini aux œufs, crème de courgettes au safran et gambas poêlées 	20
Soupe du jour 	14

Le pain, les pâtes et les desserts sont faits maison

♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités gustatives de certains aliments, ils pourraient être soumis à une mise au froid et/ou congélation

• Produits achetés surgelés

Les lignes de production ne sont pas séparées et malgré l'attention du personnel les préparatifs ils peuvent contenir des traces d'allergènes ou de contamination  
Pour toute information sur les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel  
Eau 3,00 € - Couvert 4,00 €

Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

Vegan 

## LES PLATS PRINCIPAUX

Cerf en croûte accompagné de poires au vin 	30
Filet d'esturgeon, sauce hollandaise et petite jardinière de légumes	28
Lapin du potager accompagné de ses carottes  	24
Faraone avec tapenade d'olives, purée violette et légumes grillés 	24
Tofu fumé déglacé à la sauce soja avec légumes  	20

## LES DESSERTS

Délice paysan 	10
Mont Blanc estival  	10
Sablé, crème onctueuse à la mangue, crème café au porto, mousse chocolat et crumble salé	10
Semifreddo au limoncello, mousse pomme, crumble fraise, crème menthe 	10
Trilogie glaces et sorbets  	10
Assiette fruitée  	10
Tarte Tatin 	10
Crème traditionnelle Cogne 	8

Le pain, les pâtes et les desserts sont faits maison

♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités gustatives de certains aliments, ils pourraient être soumis à une mise au froid et/ou congélation

• Produits achetés surgelés

Les lignes de production ne sont pas séparées et malgré l'attention du personnel les préparatifs ils peuvent contenir des traces d'allergènes ou de contamination  
Pour toute information sur les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel

Eau 3,00 € - Couvert 4,00 €

Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

Vegan 