

LES ENTRÉES

Fondue de tome de chèvre de la ferme « L'Arolla » avec cotechino, légumes marinés pommes de terre et pan brioches	18
Tartare de bœuf aux noisettes et mousse de bagna cauda 	20
Assiette de charcuteries valdôtaine 	18
Bonbons de morue, pesto de roquette, besciamella, tomates confites et oignon rouge 	18
Barbabeau (tartare de betterave et poire, glace au Bleu d'Aoste  	14
Tarte aux champignons avec crème de poireaux et pommes de terre  	18

LES PREMIERS PLATS

Ravioli du lac	20
Tagliolino en bouillon, œuf mariné et truffe	22
Risotto aux herbes sauvages et morue crémeuse en contraste 	18
Gnocchi de pomme de terre assaisonné de légumes et d'amandes 	18
Crêpes à la valdôtaine	18
Polenta Concia avec saucisse ou crème aux poireaux 	18
Soupe du jour	14

LES PLATS PRINCIPAUX

Cerf en croûte, épinards, lard et crème de cèpes, accompagné de poires au vin	30
Faux filet de bœuf au poivre vert avec épinards à l'ail et piment 	30
Filet de truite poêlé avec légumes grillés  	24
Steak à la valdôtaine avec pommes de terre sautées	24
Roulade de lapin avec ses amies les carottes 	24
Nos racines  	20
Sélection de fromages avec moutardes maison  	18

LES DESSERTS

Sablé, crème onctueuse à la mangue, crème café au porto, mousse chocolat et crumble salé 	10
Rocher au chocolat fondant avec gelée aux framboises, crème à la châtaigne, crème anglaise brûlée et châtaigne au miel  	12
Notre crème de Cogne  	10
Tarte tatin avec glace à la vanille 	10
Mont Blanc  	10
Trilogie de glaces et sorbets 	10
Assiette de fruit  	10

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 € - Service 4,00 €

Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

Végan 