

SUR LA TERRASSE D'EDEN

◆ Tartare de cerf, fruits rouges, réduction de vinaigre balsamique	14,00
◆ Jambon cru de Bosses	12,00
◆ Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste	14,00
◆ Sélection de fromages locaux	14,00
◆ Salade d'herbes locale, truite saumonée de la Valdigne	14,00
◆ Salade avec filets de lapin de Carmagnola, moutarde et avocat	14,00
◆ Salade aux pommes, Bleu d'Aoste et noix	13,00
◆ Salade mixte	11,00
◆ Polenta Concia ou avec du lait	14,00
◆ Premier plat du jour	14,00
◆ Soupe du jour	11,00
◆ Steak à la Valdotaïne avec pommes de terre	23,00
◆ Brochette du cannibale	18,00
◆ Dessert du jour	8,00
◆ Trio de glaces ou sorbets	10,00

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

Eau € 3,00 – Mise en place € 2,00

Chantons la "Montanara"



Le jambon cru de Bosses

La tartare de cerf

La polenta Concia ou la polenta avec du lait

Dessert, eau et café

35,00 € par personne (au moins deux personnes)

... là-bas sur les montagnes des rivières d'argent

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
Eau € 3,00 – Mise en place € 2,00