

# NOS PROPOSITIONS GOURMET

	€
Huîtres nature (selon disponibilité)	chacune 7
Caviar d'esturgeon Asetra (30 gr)	100
Chateaubriand de Fassona (2/3 personnes)	150
Côte de Rubia Gallega, vaca vieja	100gr / 13
Tomahawk de bœuf	100gr / 10



[www.hotelhermitage.com](http://www.hotelhermitage.com)

chef **Giovanni PORRETTO**  
restaurant manager - sommelier **Simone GRANGE**  
Maitre **Giuseppe DE VANNA**

H O T E L  
  
HERMITAGE  
CERVINIA ~ ITALY  
★ ★ ★ ★ ★

LA  
**CHANDELLE**  
RESTAURANT



# ENTRÉES

€



Salade de seiche poêlée avec julienne de petits légumes, concassé de tomate et fins voiles de boutargue de thon rouge 28

Carpaccio de figues avec fines tranches de bar mariné, légère salade, radis aigre-doux, vinaigrette aux oursins et huile parfumée au fenouil sauvage 28

Parmigiana d'aubergines avec sauce au Parmigiano Reggiano et huile au basilic 24

Fondue valdôtaine avec croûtons de pain noir et truffe d'été 26

Mozzarella de bufflonne avec salade de tomates cerises, aubergines à la méditerranéenne et huile au poivre 24

Veau en sauce de thon 28

Tartare de bœuf parfumée à la moutarde avec poivron rôti et sauce au fromage de chèvre frais 28

# PREMIERS PLATS

€

Risotto aux courgettes de notre potager et fleurs de courgette 28

Tagliolini au citron et tartare de crevette rouge 30

Spaghetti tréfilés au bronze à la valdôtaine 24

Trenette au pesto ligure avec concassé de tomate rôtie et brunoise de citron confit au sel 24

Raviolis striés farcis au fior di latte d'Agerola avec bisque de crustacés et salicorne 28

Gnocchetti d'aubergine à la sauce de tomates cerises jaunes, brunoise d'aubergines, basilic et copeaux de ricotta salée 26



# PLATS PRINCIPAUX

€

Côtelettes d'agneau "scottadito" en croûte de pain au thym, salade d'asperges croquantes et salade parfumée à la menthe, réduction d'asperges au vinaigre et Marsala 34

Joue de veau avec jus corsé au vin rouge, mousse de carottes rôties et endive braisée 32

Filet de bœuf au sauce de vin Porto et truffe noir d'été avec pain brioché et foie gras, champignon cardoncello et pommes de terre sautées 40

Filet de truite, sauce au Franciacorta et à la ciboulette, accompagné de fenouil braisé et rôti 32

Filet de bar cuit à la vapeur sur lait de mozzarella avec courgettes sautées et tomates datterino semi-séchées à l'origan 34

Mille-feuille de pommes de terre avec poireau braisé et son jus réduit 26

€

Sélection de fromages 18-28

Salades 14

Grill 32

Desserts 14



couvert 6,00 euro • plats végétariens

Les informations relatives à la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou intolérances sont disponibles en demandant au personnel de service. Selon la période et la disponibilité, les plats avec le symbole peuvent contenir des produits surgelés à l'origine le symbole indique des produits frais refroidis par nos soins.

# ENTRÉES

Salade de seiche poêlée avec julienne de petits légumes, concassé de tomate et fins voiles de boutargue de thon rouge 🌱

Carpaccio de figues avec fines tranches de bar mariné, légère salade, radis aigre-doux, vinaigrette aux oursins et huile parfumée au fenouil sauvage 🌱

🌱 Parmigiana d'aubergines avec sauce au Parmigiano Reggiano et huile au basilic 🌱

🌱 Fondue valdôtaine avec croûtons de pain noir et truffe d'été

🌱 Mozzarella de bufflonne avec salade de tomates cerises, aubergines à la méditerranéenne et huile au poivre

Veau en sauce de thon

Tartare de bœuf parfumée à la moutarde avec poivron rôti et sauce au fromage de chèvre frais



# PREMIERS PLATS

🌱 Risotto aux courgettes de notre potager et fleurs de courgette

Tagliolini au citron et tartare de crevette rouge 🌱

🌱 Spaghetti tréfilés au bronze à la valdôtaine

🌱 Trenette au pesto ligure avec concassé de tomate rôtie et brunoise de citron confit au sel

Raviolis striés farcis au fior di latte d'Agerola avec bisque de crustacés et salicorne 🌱

🌱 Gnocchetti d'aubergine à la sauce de tomates cerises jaunes, brunoise d'aubergines, basilic et copeaux de ricotta salée



# PLATS PRINCIPAUX

Côtelettes d'agneau "scottadito" en croûte de pain au thym, salade d'asperges croquantes et salade parfumé à la menthe, réduction d'asperges au vinaigre et Marsala 🌱

Joue de veau avec jus corsé au vin rouge, mousse de carottes rôties et endive braisée 🌱

Filet de bœuf au sauce de vin Porto et truffe noir d'été avec pain brioché et foie gras, champignon cardoncello et pommes de terre sautées 🌱

Filet de truite, sauce au Franciacorta et à la ciboulette, accompagné de fenouil braisé et rôti 🌱

Filet de bar cuit à la vapeur sur lait de mozzarella avec courgettes sautées et tomates datterino semi-séchées à l'origan 🌱

🌱 Mille-feuille de pommes de terre avec poireau braisé et son jus réduit 🌱

Sélection de fromages

Salades

Grill

Desserts

🌱 plats végétariens

Les informations relatives à la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou intolérances sont disponibles en demandant au personnel de service. Selon la période et la disponibilité, les plats avec le symbole 🌱 peuvent contenir des produits surgelés à l'origine le symbole 🌱 indique des produits frais refroidis par nos soins.