

# Menu Dégustation

LA PROPOSITION DE MENU DÉGUSTATION S'ADRESSE À DES TABLES COMPLÈTES

150 €  
WINE PARING 50 €

## Amuse-bouche

**O**uf cuit lentement en soupe de pommes de terre, poireau et carottes parfumé au thym avec croûtons de pain noir au poivre, mousse de Fontina et poudre de poireau rôti

**S**paghetti à la « chitarra » en ragout de viande blanche aux herbes aromatiques et noisettes du Piedmont grillées

**C**uisse d'agneau désossée avec tatin d'oignons et polenta

## Avant dessert

**T**artelette au chocolat et courge rouge avec crème anglaise à l'amaretto 🍷



SÉLECTION DE FROMAGES

€

18

SALADES

18

GRILL

38

DESSERTS

18

HOTEL  
HERMITAGE  
CERVINIA~ITALY  
★★★★★



RELAIS &  
CHATEAUX

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

chef **Giovanni PORRETTO**  
restaurant manager - sommelier **Simone GRANGE**



50  
SINCE 1975

HOTEL  
HERMITAGE  
CERVINIA~ITALY  
★★★★★

LA  
CHANDELLE  
RESTAURANT

## Entrées

€



Crevettes en sauce cocktail au Calvados et salade de fruits exotiques 🌿

30

🌿 Œuf cuit lentement en soupe de pommes de terre, poireaux et carottes parfumé au thym avec croûtons de pain noir au poivre, mousse de Fontina et poudre de poireau rôti

28

Tartare de bœuf avec sauce d'anchois de la mer Cantabrique et moutarde, bernoise à la truffe noire, poivre noir fumé, truffe noire fraîche et céleri en osmose

30

Veau en sauce de thon de Marzamemi

28

Carpaccio de bœuf du Val d'Aoste sur navet rouge mariné avec salade de céleri-rave, radis et huile au poivre noir

28

🌿 Brocoli sautées et polenta à la crème de Fontina 🍷

26

## Pâtes et Risotto

€

🌿 Risotto au safran sauvage de Sicile et artichauts

28

Tagliolini cassé en soupe de homard 🍷

32

Spaghetti à la «chitarra» en ragout de viande blanche aux herbes aromatiques et noisettes du Piedmont grillées 🍷

28

Ravioli de viande en bouillon de bœuf 🍷

28

🌿 Spaghetti étiré en bronze à la Valdôtaine

28

Crêpes gratinées au four sur fondue de Fontina et sauce de jambon cru de Bosses 🍷

28

🌿 Gnocchi de pommes de terre et courge rouge sur crème de courge rouge, graines de courge rouge grillées, amaretto et huile au graines de courge 🍷

28

🌿 Lasagne maison farcie de artichauts et ricotta 🍷

28



## Plats

€



Tranche de loup de mer à la vapeur, épinards et légumes 🍷

36

Filet de turbot au four à la façon méditerranéenne 🍷

38

Filet de bœuf avec escalope de foie gras, truffe noire, sauce au vin rouge et sauce de Fontina

38

Suprême de canard avec purée de pomme et châtaigne et sauce au fruits rouges 🍷

36

Cuisse d'agneau désossée avec tatin de oignons et polenta 🍷

36

Carré de cochon de lait, sauce de mûres, miel épicé et légumes en tempura 🍷

36

🌿 Aubergines à la Parmigiana 🍷

26

🌿 Steak de chou-fleur, olives, tomates, moutarde en grains et amandes grillées 🍷

26

## Nos proposition Gourmet

€

Huitres

chacune 7

Langouste en sauce cocktail au Calvados et salade de fruits exotiques 50

Caviar d'esturgeon Asetra

(30 gr) 100

Plateau Royal de poissons crues et crustacés

120

Fiorentina de bœuf Fassona

12 par hg

Chateaubriand de filet de bœuf Fassona

(pour 2-3 personnes) 150

Côte de vaca vieja Rubia Gallega

12 par hg

Tomahawk de bœuf

10 par hg



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.

## HORS MENU

€

# Nos propositions Gourmet

Huitres *chacune 7*

Langouste en sauce cocktail au Calvados et salade de fruits exotiques 🍷 50

Caviar d'esturgeon Asetra *(30 gr) 100*

Plateau Royal de poissons crues et crustacés 🍷 120

Fiorentina de bœuf Fassona *12 par hg*

Chateaubriand de filet de bœuf Fassona *(pour 2-3 personnes) 150*

Côte de vaca vieja Rubia Gallega *12 par hg*

Tomahawk de bœuf *10 par hg*

HOTEL  
HERMITAGE  
CERVINIA~ITALY  
★ ★ ★ ★ ★



RELAIS &  
CHATEAUX

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

chef **Giovanni PORRETTO**  
restaurant manager - sommelier **Simone GRANGE**



50  
SINCE 1975

HOTEL  
HERMITAGE  
CERVINIA~ITALY  
★ ★ ★ ★ ★

LA  
**CHANDELLE**  
RESTAURANT

# Entrées

Crevettes en sauce cocktail au Calvados et salade de fruits exotiques 🍁

🌿 Œuf cuit lentement en soupe de pommes de terre, poireaux et carottes parfumé au thym avec croûtons de pain noir au poivre, mousse de Fontina et poudre de poireau rôti

Tartare de bœuf avec sauce d'anchois de la mer Cantabrique et moutarde, bernoise à la truffe noire, poivre noir fumé, truffe noire fraîche et céleri en osmose

Veau en sauce de thon de Marzamemi

Carpaccio de bœuf du Val d'Aoste sur navet rouge mariné avec salade de céleri-rave, radis et huile au poivre noir

🌿 Brocoli sautées et polenta à la crème de Fontina 🍷

# Pâtes et Risotto

🌿 Risotto au safran sauvage de Sicile et artichauts

Tagliolini cassé en soupe de homard 🍷

Spaghetti à la «chitarra» en ragout de viande blanche aux herbes aromatiques et noisettes du Piedmont grillées 🍷

Ravioli de viande en bouillon de bœuf 🍷

🌿 Spaghetti étiré en bronze à la Valdôtaine

Crêpes gratinées au four sur fondue de Fontina et sauce de jambon cru de Bosses 🍷

🌿 Gnocchi de pommes de terre et courge rouge sur crème de courge rouge, graines de courge rouge grillées, amaretto et huile au graines de courge 🍷

🌿 Lasagne maison farcie de artichauts et ricotta 🍷



# Plats

Tranche de loup de mer à la vapeur, épinards et légumes 🍷

Filet de turbot au four à la façon méditerranéenne 🍷

Filet de bœuf avec escalope de foie gras, truffe noire, sauce au vin rouge et sauce de Fontina

Suprême de canard avec purée de pomme et châtaigne et sauce au fruits rouges 🍷

Cuisse d'agneau désossée avec tatin de oignons et polenta 🍷

Carré de cochon de lait, sauce de mûres, miel épicé et légumes en tempura 🍷

🌿 Aubergines à la Parmigiana 🍷

🌿 Steak de chou-fleur, olives, tomates, moutarde en grains et amandes grillées 🍷

## SÉLECTION DE FROMAGES

## SALADES

## GRILL

## DESSERTS

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.

