

Nos propositions Gourmet

€

*T*agliatelles maison au homard bleu

58

*P*ennettes au beurre acidulé,
anchois du Cantabrico et caviar (20 gr)

58

*H*uîtres nature

chacune 7

*C*aviar d'esturgeon Asetra (30 gr)

100

*C*hateaubriand de Fassona (2/3 personnes)

150

*C*ôte de Rubia Gallega, vaca vieja

100gr/13

*F*iorentina de manzette prussienne

100gr/13

*T*omahawk de veau

100gr/10

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

LA
CHANDELLE
RESTAURANT

H O T E L®
HERMITAGE



RELAIS &
CHATEAUX

www.hotelhermitage.com

chef Giovanni PORRETTA
restaurant manager - sommelier Simone GRANGE

Entrées

 *V*ol-au-vent avec œuf poché, sauce hollandaise aux asperges et truffe noire 28

 *V*elouté de haricots IGP de Scicli avec huile au romarin et croûtons de pain 26

*T*artare de bœuf Fassona du Piémont avec moutarde de Dijon, jaune d'œuf mariné, huile fumée, croûtons de pain et sauce Caesar 30

*L*e classique Vitello Tonnato : veau sauce au thon des pêcheries de Marzamemi  30

*B*rochette de coquilles Saint-Jacques et langoustines avec julienne d'artichaut, caviar Asetra, extrait de pomme verte, citron vert et gingembre  35

 *M*illefeuille d'aubergines à la parmesane  26

Pâtes et Risotto

*P*âtes mixtes à la crème de pois chiches et carpaccio de crevette rouge  32

*G*nocchi de ricotta et épinards au beurre et à la sauge, parmesan 36 mois et lard d'Arnard  28

 *R*avioli à la Valpellinentze  28

 *S*paghetti cacio e pepe 28

*T*agliolini maison au ragoût blanc de lapin et brunoise de carottes  30

 *R*isotto au fromage de chèvre et herbes de montagne 30

 *P*etites lasagnes gratinées au chou-fleur, raisins secs, pignons et ricotta 28

€



Plats

*J*ambon de cochon cuit à basse température avec tatin d'échalote et polenta  34

*J*oue de veau au vin rouge et petits légumes croquants en gremolada avec gratin de pommes de terre valdôtaines  36

*C*arré d'agneau en croûte de pistache et légumes bébé sautés  38

*F*ilet de bœuf Hermitage aux deux sauces, au vin et fromage, avec foie gras et truffe noire  40

*M*orceau de morue à la méditerranéenne avec câpres frits  38

*F*ilet de bar cuit à la vapeur avec épinards, petits légumes et huile au basilic  38

 *A*rtichauts gratinés à la valdôtaine 30

€

Sélection de fromages 14

Salades 14

Grillades 38

Chariot de desserts 18

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.

Nos propositions Gourmet

	€
Tagliatelles maison au homard bleu	58
Pennettes au beurre acidulé, anchois du Cantabrico et caviar (20 gr)	58
Huîtres nature	chacune 7
Caviar d'esturgeon Asetra (30 gr)	100
Chateaubriand de Fassona (2/3 personnes)	150
Côte de Rubia Gallega, vaca vieja	100gr/13
Fiorentina de manzette prussienne	100gr/13
Tomahawk de veau	100gr/10

H O T E L
HERMITAGE



RELAIS &
CHATEAUX

www.hotelhermitage.com

chef Giovanni PORRETTA
restaurant manager - sommelier Simone GRANGE



H O T E L
HERMITAGE
CERVINIA~ITALY



LA
CHANDELLE
RESTAURANT

Entrées

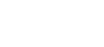
 *V*ol-au-vent avec œuf poché, sauce hollandaise aux asperges et truffe noire

 *V*elouté de haricots IGP de Scicli avec huile au romarin et croûtons de pain

*T*artare de bœuf Fassona du Piémont avec moutarde de Dijon, jaune d'œuf mariné, huile fumée, croûtons de pain et sauce Caesar

*L*e classique Vitello Tonnato : veau sauce au thon des pêcheries de Marzamemi 

*B*rochette de coquilles Saint-Jacques et langoustines avec julienne d'artichaut légèrement poêlée, caviar Asetra, extrait de pomme verte, citron vert et gingembre 

 *M*illefeuille d'aubergines à la parmesane 

Pâtes et Risotto

*P*âtes mixtes à la crème de pois chiches et carpaccio de crevette rouge 

 *G*nocchi de ricotta et épinards au beurre et à la sauge, parmesan 36 mois et lard d'Arnard 

 *R*avioli à la Valpellinentze 

*S*paghetti cacio e pepe

 *T*agliolini maison au ragoût blanc de lapin et brunoise de carottes 

 *R*isotto au fromage de chèvre et herbes de montagne

 *P*etites lasagnes gratinées au chou-fleur, raisins secs, pignons et ricotta



Plats

 *J*ambon de cochon cuit à basse température avec tatin d'échalote et polenta 

 *J*oue de veau au vin rouge et petits légumes croquants en gremolada avec gratin de pommes de terre valdôtaines 

*C*arré d'agneau en croûte de pistache et légumes bébé sautés 

 *F*ilet de bœuf Hermitage aux deux sauces, au vin et fromage, avec foie gras et truffe noire 

 *M*orceau de morue à la méditerranéenne avec câpres frits 

 *F*ilet de bar cuit à la vapeur avec épinards, petits légumes et huile au basilic 

 *A*rtichauts gratinés à la valdôtaine

Sélection de fromages

Salades

Grillades

Chariot de 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.