

# 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
Florentina de manzette prussienne	100gr/13
Tomahawk de veau	100gr/10

H O T E L<sup>®</sup>  
HERMITAGE



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








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


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

LA  
CHANDELLE  
RESTAURANT

Entrées	€
 Vol-au-vent avec œuf poché, sauce hollandaise aux asperges et truffe noire	28
 Velouté de haricots IGP de Scicli avec huile au romarin et croûtons de pain	26
Tartare de bœuf Fassona du Piémont avec moutarde de Dijon, jaune d’œuf mariné, huile fumée, croûtons de pain et sauce Caesar	30
Le classique Vitello Tonnato : veau sauce au thon des pêcheries de Marzamemi 	30
Brochette de coquilles Saint-Jacques et langoustines avec julienne d’artichaut, caviar Asetra, extrait de pomme verte, citron vert et gingembre 	35
 Millefeuille d’aubergines à la parmesane 	26
Pâtes et Risotto	
€	
Pâtes mixtes à la crème de pois chiches et carpaccio de crevette rouge 	32
Gnocchi de ricotta et épinards au beurre et à la sauge, parmesan 36 mois et lard d’Arnard 	28
 Ravioli à la Valpellinentze 	28
 Spaghetti cacio e pepe	28
Tagliolini maison au ragoût blanc de lapin et brunoise de carottes 	30
 Risotto au fromage de chèvre et herbes de montagne	30
 Petites lasagnes gratinées au chou-fleur, raisins secs, pignons et ricotta	28



Plats	€
Jambon de cochon cuit à basse température avec tatin d’échalote et polenta 	34
Joue de veau au vin rouge et petits légumes croquants en gremolada avec gratin de pommes de terre valdôtaines 	36
Carré d’agneau en croûte de pistache et légumes bébé sautés 	38
Filet de bœuf Hermitage aux deux sauces, au vin et fromage, avec foie gras et truffe noire 	40
Morceau de morue à la méditerranéenne avec câpres frits 	38
Filet de bar cuit à la vapeur avec épinards, petits légumes et huile au basilic 	38
 Artichauts 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

HOTEL<sup>®</sup>  
HERMITAGE



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

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




HOTEL  
HERMITAGE  
CERVINIA~ITALY  
★ ★ ★ ★ ★

LA  
**CHANDELLE**  
RESTAURANT



Entrées


 Vol-au-vent avec œuf poché,  
sauce hollandaise aux asperges et truffe noire

 Velouté de haricots IGP de Scicli  
avec huile au romarin et croûtons de pain

Tartare de bœuf Fassona du Piémont  
avec moutarde de Dijon, jaune d’œuf mariné,  
huile fumée, croûtons de pain et sauce Caesar

Le classique Vitello Tonnato :  
veau sauce au thon des pêcheries de Marzamemi 🍁

Brochette de coquilles Saint-Jacques et langoustines  
avec julienne d’artichaut légèrement poêlée, caviar Asetra,  
extrait de pomme verte, citron vert et gingembre 🍷

 Millefeuille d’aubergines à la parmesane 🍁

Pâtes et Risotto

Pâtes mixtes à la crème de pois chiches  
et carpaccio de crevette rouge 🍷

Gnocchi de ricotta et épinards au beurre  
et à la sauge, parmesan 36 mois et lard d’Arnard 🍁

 Ravioli à la Valpellinentze 🍁

 Spaghetti cacio e pepe

 Tagliolini maison au ragoût blanc de lapin et brunoise de carottes 🍁

 Risotto au fromage de chèvre et herbes de montagne

 Petites lasagnes gratinées au chou-fleur, raisins secs, pignons et ricotta



Plats


Jambon de cochon cuit à basse température  
avec tatin d’échalote et polenta 🍁

Joue de veau au vin rouge  
et petits légumes croquants en gremolada  
avec gratin de pommes de terre valdôtaines 🍁

Carré d’agneau en croûte de pistache et légumes bébé sautés 🍁

Filet de bœuf Hermitage aux deux sauces,  
au vin et fromage, avec foie gras et truffe noire 🍷

Morceau de morue à la méditerranéenne avec câpres frits 🍁

 Filet de bar cuit à la vapeur avec épinards,  
petits légumes et huile au basilic 🍁

 Artichauts 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.