

Menu Dégustation

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

150 €
WINE PAIRING 50 €

Amuse-bouche

Ouf cuit lentement avec crème de asperges,
huile à l'ail et crème fraîche

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

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

Avant dessert

Tartelette au chocolat et courge rouge avec crème anglaise à l'amaretto 🍷



SÉLECTION DE FROMAGES

SALADES

GRILL

DESSERTS

€

18

18

38

18

HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA~ITALY
★★★★★



www.hotelhermitage.com

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







50
SINCE 1975






HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA~ITALY
★★★★★

LA
CHANDELLE
RESTAURANT




Entrées

	€	
 Langouste en sauce cocktail au Calvados et salade de fruits exotiques 🌿	30	
 Œuf cuit lentement avec crème de asperges, huile à l'ail et crème fraîche	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	
Salade tiède de mer avec son jus au tomate	28	
 Tomate cuit au four avec stracciatella et pistou de basilique et crumble de pain à l'huile de olive et parfumée à l'ail 🌿	26	

Pâtes et Risotto

	€	
 Risotto au Champagne, courgettes et sauce au Bleu d'Aoste	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 jus de rôti et beurre d'alpage 🌿	28	
Spaghetti étiré en bronze à la Valdôtaine	28	
 Gnocchi de pommes de terre en sauce de tomate fraîche, basilique et fromage Bufala 🌿	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 pommes 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	
Caviar d'esturgeon Asetra	(30 gr) 100	
Plateau Royal de poissons crues et crustacés	120 (plateau) / 200 (grand plateau)	
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*

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

Plateau Royal de poissons crues et crustacés 🍷 *120 (plateau) / 200 (grand plateau)*

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

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



HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA~ITALY
★★★★★

LA
CHANDELLE
RESTAURANT

Entrées

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

 Œuf cuit lentement avec crème de asperges, huile à l'ail et crème fraîche

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

Salade tiède de mer avec son jus au tomate

 Tomate cuit au four avec stracciatella et pistou de basilique et crumble de pain à l'huile de olive et parfumée à l'ail 🍷

Pâtes et Risotto

 Risotto au Champagne, courgettes et sauce au Bleu d'Aoste

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 jus de rôti et beurre d'alpage 🍷

 Spaghetti étiré en bronze à la Valdôtaine

 Gnocchi de pommes de terre en sauce de tomate fraîche, basilique et fromage Bufala 🍷

 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 pommes 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.