

LA
CHANDELLE
RESTAURANT



restaurant manager sommelier
Simone GRANGE



executive chef
Amal El Ach Hab



ANTIPASTI euro 24

Battuta di pezzata rossa, sedano, toma Gessata e gelée di mela verde

Vitel tonn , fondo bruno e pomodorini confit

Sformatino di cavolo verza, cremoso alla bagna cauda

Lumache di Gignon in tempura, rubra leggermente piccante

Carpaccio di trota al Genepy, avocado e cagliata di yogurt magro 🍷

PRIMI euro 28

Riso Pozzi con pat  di fegato, timo Serpillo, fondo bruno e cipolla in agrodolce

Tagliatella rustica rag  di cervo, mirtilli e caramello alla birra

Agnolotto di Bovino Valdostano, burro di panna, erbe di montagna 🍷

Gnocchi di patate, crema peperoni arrostiti e colatura di acciughe 🍷

Spaghetti vongole e bottarga di muggine

VEGGIE euro

Parmigiana di melanzane 24

Cous cous, verdure e uovo tostato 24

Fonduta di Fontina DOP e tartufo nero estivo 24

Spaghettoni alla Valdostana 28

Vellutata di zucchine, orzo e chip di tapioca 18

SECONDI euro 32

Branzino in crosta di zucchine e caviale di melanzane 🍷

Polpo alla diavola, lime e purea di ceci 🍷

Cubo di Cervo, cavolo viola e grattata di Rafano

Carbonade Valdostana, polenta concia

Filetto di maialino al lardo d'Arnad, mele e schiacciata di patate

COPERTO euro 4,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

I piatti con il simbolo 🍷 contengono prodotti che vengono abbattuti con abbattitori in inox a 40 gradi per preservarne l'integrit 

🌿 piatti vegetariani

GRILL
euro 32

CARRELLO DEI FORMAGGI
euro 16

DOLCI
euro 16

STARTERS euro 24

Raw “pezzata rossa” beef tartare,
celery, grated cheese
and green apple dressing

Steamed veal in tuna sauce,
gravy sauce and cherry tomatoes

Cabbage flan with anchovies sauce

Tempura of snails,
home made spicy ketchup

Marinated trout in Genepy,
avocado and yogurt 🌱

FIRST COURSE euro 28

Risotto “Pozzi”, goose liver foie gras,
thyme, gravy sauce
and sweet and sour onion

Home made tagliatelle noodles,
venison ragout, blueberries
and beer caramel

Ravioli filled with beef,
butter and mountains herbs 🌱

Gnocchi potatoes dumplings,
roast peppers cream
and anchovies dressing sauce 🌱

Spaghetti with clams
and red mullet roe

VEGGIE 🌱 euro

Aubergine in parmigiana style 24

Cous cous, vegetables
and crispy egg 24

Cheese fondue
with black truffle 24

Spaghettono Valdostana style 28

Courgette cream soup,
barley and tapioca chips 18

MAIN COURSE euro 32

Sea bass fillet in courgettes crust
and aubergines caviar 🌱

Stew spicy octopus,
lime and mashed chick peas 🌱

Venison, purple cabbage
and horseradish

Diced stew beef with polenta

Suckling pig fillet wrapped
with typical bacon,
apple and potatoes purée

Cover charge euro 4,00

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty

Dishes marked with an 🌱 contain products that have been quickfrozen to -40° in irinox blast chillers to preserve all their goodness intact

🌱 vegetarian dishes

GRILL
euro 32

CHEESE BOARD
euro 16

DESSERT
euro 16

ENTRÉES euro 24

Tartare de bœuf valdôtain,
céleri, fromage râpé
et gelée de pomme vert

Veau en sauce de thon,
jus de rôti et tomates confit

Flan de choux, sauce à l'anchois

Escargots en tempura,
ketchup maison épicé

Carpaccio de truite marinée
au Genepy, avocat et yogourt 🍷

PREMIÈRES COURSES euro 28

Risotto « Pozzi »
avec pâté de foie gras, thym,
jus de rôti et oignon à l'aigredoux

Tagliatelle maison, ragoût de cerf,
myrtilles et caramel à la bière

Raviolis farcies de bœuf,
beurre et herbes de montagne 🍷

Gnocchis de pommes de terre,
crème de poivrons au four
et sauce de anchois 🍷

Spaghetti aux clovisses
et boutargue de mulet

VEGGIE 🌿 euro

Parmigiana d'aubergine 24

Cous cous, légumes
et œuf croustillant 24

Fondue de fromage
et truffe noire 24

Spaghettonne à la Valdotaïne 28

Crème de courgette,
orge et chips de tapioca 18

PLATS PRINCIPAUX euro 32

Filet de loup de mer
en croûte de courgettes
et caviar d'aubergines 🍷

Poulpe épicée en casserole,
lime et purée de pois chiches 🍷

Cerf, choux rouge et raifort

Carbonade de bœuf avec polenta

Filet de cochon de lait bardée
avec lard, pommes
et purée de pommes de terre

Couvert euro 4,00

Les informations relatives à la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou intolérances sont disponibles en demandant au personnel de service

Les plats avec le symbole 🍷 contiennent des produits qui sont refroidis par cellules de refroidissement inox à 40 degrés pour les préserver

🌿 plats végétariens

GRILL
euro 32

SÉLECTION DE FROMAGES
euro 16

DESSERT
euro 16