



LA CHANDELLE RESTAURANT

restaurant manager sommelier
Simone GRANGE

executive chef
Mattia AGNETTI



RELAIS &
CHATEAUX

HOTEL

HERMITAGE
CERVINIA ~ ITALY
★★★★★

ANTIPASTI

euro 22

Astice alla catalana

Tartare di manzetta,
nocciole, salsa bernese

Asparagi puntarelle agretti
e colatura di alici

Come se fossi un crostino toscano
(*parfait di foie gras e pan brioche caldo*)

Mocetta di capriolo
e olandese ai frutti rossi

PRIMI

euro 26

Spaghetti alla valdostana

Ravioli al Bra D.O.P. tartufo nero

Risotto alla carbonara

Lasagna scomposta
al ragù di cacciagione

Gnocco spuma di spinaci lardo
e foie gras

SECONDI

euro 35

Pancia di maialino da latte
composta di mele alla cannella
e patata fondente

Stinco di agnello brasato
al miele di montagna

Civet di camoscio
con polenta concia

Rombo croccante alghe
e mayo di soia

VEGGIE

euro 22

Una quasi parmigiana
di melanzane

Crema di asparagi
e tuorlo fondente

Spaghetto aglio olio e peperoncino

Soufflé di patate con cuore al Pico

Millefoglie di verdure
e crema al caprino

MENU

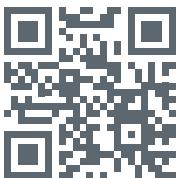


Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili
rivolgendosi al personale di servizio

I piatti con il simbolo contengono prodotti che vengono abbattuti
con abbattitori irinox a 40 gradi per preservarne l'integrità

piatti vegetariani

LISTA DEI VINI



GRILL

euro 35

CARRELLO DEI FORMAGGI

euro 16

DOLCI

euro 16

STARTERS

euro 22

Lobster salad

Beef tartare,
hazelnuts, béarnaise sauce

Chicory asparagus
and anchovies sauce

Tuscan crouton
with foie gras parfait
and pan briosche

Roe deer meat with red fruits
hollandaise sauce

FIRST COURSE

euro 26

“Spaghettone”
in Valdostana style

Home made “Ravioli”
filled by Bra DOP cheese
and black truffle

Risotto in “Carbonara” style

Lasagna with game ragù

Gnocchi, spinach foam,
lardo and foie gras

MAIN COURSES

euro 35

Suckling pig belly,
honey compote with cinnamon
and fondant potatoes

Lamb shank braised
in mountain honey

Stew deer with polenta concia

Crispy turbot seaweed
and soya mayonnaise

VEGGIE

euro 22

Aubergine parmigiana

Asparagus cream and egg yolk

Spaghetti black garlic,
oliv oil and chili

Potatoes soufflè filled by
Pico cheese

Vegetables millefeuille
with goat cream

MENU



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

WINE LIST



GRILL

euro 35

CHEESE BOARD

euro 16

DESSERT

euro 16

ENTRÉES

euro 22

Salade de homard

Tartare de bœuf,
noisettes et sauce béarnaise

Asperges de chicorée
et sauce aux anchois

Croûton toscan au parfait
de foie gras et pain brioché

Viande de chevreuil,
sauce hollandaise aux fruits rouges

FIRST COURSE

euro 26

«Spaghettone» à la valdôtaine 

Ravioli farcis au fromage Bra DOP
et à la truffe noire 

Risotto à la «Carbonara»

Lasagnes au ragoût de gibier

Gnocchi, mousse d'épinards,
lardons e foie gras 

PLATS

euro 35

Ventre de cochon de lait,
compote de pommes à la cannelle
et pomme de terre noire

Jarret d'agneau braisé
au miel de montagne

Civette de cerf
avec polenta et Fontina

Croustillant de turbot,
algues, mayonnaise de soja 

PLATS VÉGÉTARIENS

euro 22

«Parmigiana» d'aubergine

Crème d'asperges
et jaune d'œuf fondant

Spaghetti à l'ail noir, huile, piment

Soufflé de pommes de terre
farci au fromage «Pico»

Millefeuille de légumes
et crème de chèvre

MENU



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 irinox à 40 degrés pour les préserver

 plats végétariens

LISTE DES VINS



GRILL

euro 35

SÉLECTION DE FROMAGES

euro 16

DESSERT

euro 16