

LA  
**CHANDELLE**  
RESTAURANT



restaurant manager sommelier  
**Simone GRANGE**



executive chef  
**Giovanni PORRETTO**




## Antipasti


24 euro

Tentacolo di polpo  
cotto a bassa temperatura  
su purea di ceci  
con olive taggiasche  
al prezzemolo

Tartare di fassona  
con gel d'uovo, salsa senape  
e pane carasau guttiau

Il classico vitello tonnato

 Tempura di verdure croccanti  
con salsa tartara


 Uovo cotto a bassa temperatura  
con crema di patate  
e scaglie di tartufo nero

## Primi

28 euro

Tagliolini al nero di seppia  
in guazzetto di scorfano

Raviolo alla bufala con  
crudaiola di pomodoro fresco  
e basilico

 Spaghetto alla valdostana  
con fonduta di Fontina  
e crunch di pomodoro

Gnocchetti di patate  
al ragù di capriolo  
profumato al ginepro


Risotto mantecato  
alla milanese  
con midollo di bue

## Secondi


34 euro

Branzino di lenza arrosto  
con salsa al vino bianco  
e passata di cannellini

Filetto di trota su passatina  
di cavolfiore e polvere di caffè,  
verdure croccanti all'aceto  
balsamico

Filetto di manzo Hermitage  
(foie gras, tartufo, funghi porcini ,  
salsa al marsala)

Galletto alla diavola  
con carote glassate

Costicine di agnello   
in crosta di pane aromatico,  
con purea di patate,  
Parmigiano Reggiano  
e cipolla al forno 34,00

## Vegetariani

24 euro

Bocconcini di Fontina  
in pastella  
con miele speziato

Taboulé di cous cous alle verdure,  
acqua di pomodoro  
e indivia belga

Lasagnetta con zucchine  
e melanzana con salsa  
di mozzarella

Linguine al pesto di basilico,  
patate, fagiolini e scaglie  
di Parmigiano Reggiano

Risotto mantecato agli asparagi  
e burro di malga



## Insalate

12 euro

## Carrello dei formaggi

16 euro

## Grill

34 euro



## Dessert


16 euro

coperto 5,00 euro

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 sono surgelati all'origine.

La preparazione dei nostri piatti prevede l'abbattimento degli ingredienti con metodo Irinox a -40 gradi per preservarne l'integrità.

 piatti vegetariani


## Starters


24 euro

Slow cooked octopus tentacles on mashed chickpeas with Taggiasca olives and parsley

Fassona tartare with egg yolk gel, mustard sauce and "Guttiau" style Carasau bread

Classic Vitello Tonnato (Veal with Tuna and Anchovy Sauce)

 Crunchy vegetables tempura with tartar sauce dressing


 Slow cooked egg with potato cream and black truffle flakes

## First courses

28 euro

Homemade tagliolini noodles with squid ink and redfish sauce

Ravioli filled with buffalo Mozzarella cheese with fresh tomato and basil raw sauce

 Valdostana style spaghetti with cheese fondue and tomato flakes crunch

Potato dumplings with roe venison ragout, fragrant with juniper


Milanese style creamy risotto with saffron and beef marrow

## Main courses


34 euro

Roasted sea bass with white wine sauce and cannellini beans cream

Trout fillet on cauliflower purée with coffee powder and sweet and sour crunchy vegetables

Hermitage style beef fillet (with foie gras, truffle, Porcini mushrooms  and Marsala wine sauce)

Devil's style spicy cockerel with glazed carrots

Lamb chops  in herb bread crust with mashed potatoes, Parmesan cheese and roasted onions

## Vegetarian

24 euro

Batter-fried Fontina cheese bites with spicy honey sauce

Parsley Tabbouleh cous cous with vegetables, tomato water and Belgian endive

Lasagna with courgette, aubergine and mozzarella sauce

Linguine pasta with basil pesto sauce, potatoes, green beans and Parmesan cheese flakes

Creamy risotto with asparagus and alpine butter



## Salad

12 euro

## Cheese board

16 euro

## Grill

34 euro



## Dessert

16 euro

cover charge 5,00 euro

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

Dishes marked with an  contain products that might have been frozen

Our cooking procedures involve quick-freezing of ingredients to -40° in inox blast chillers to preserve all their goodness intact

 vegetarian dishes


## Entrées


24 euro

Poulpe cuit lentement  
sur purée de pois chiches  
et olives au persil

Tartare de bœuf avec gel d'œuf,  
sauce à la moutarde  
et pain Carasau

Veau en sauce de thon  
à la façon classique

 Tempura  
de légumes croustillantes  
avec sauce tartare


 Œuf cuit lentement  
avec crème de pommes de terre  
et truffe noire

## Les Pâtes

28 euro

Tagliolini maison  
en encre de seiche  
et sauce de rascasse rouge

Ravioli farcie de fromage  
de bufflonne en sauce de  
tomate fraîche et basilic

 Spaghetti à la valdôtaine  
avec sauce de Fontina  
et poudre de tomate

Gnocchis de pommes de terre  
au ragoût de chevreuil  
parfumé au genévrier


Risotto au safran  
et moelle de bœuf

## Les Plats


34 euro

Loup de mer rôti au four,  
sauce au vin blanc  
et purée de haricots blancs

Filet de truite du lac,  
choux-fleurs, poudre de café  
et légumes à l'aigre-doux

Filet de bœuf « Hermitage »  
avec escalope de foie gras,  
cèpes , truffe et sauce  
au vin Marsala

Coq au four en sauce  
de piment à la diable  
avec carottes glacées

Côtes d'agneau  en croûte de pain  
aux herbes, purée de pommes  
de terre, Parmesan  
et oignon au four

## Végétariens

24 euro

Morceaux de fromage Fontina  
frits avec miel épicé

Taboulé de couscous au légumes,  
eau de tomate et endive belge

Lasagne avec courgettes,  
aubergines  
et crème de mozzarella

Linguine pâtes au pistou  
de basilic, haricots verts,  
pommes de terre  
et Parmesan

Risotto aux asperges  
et beurre de montagne



## Salades

12 euro

## Sélection de fromages

16 euro

## Grill

34 euro



## Desserts

16 euro

couvert 5,00 euro

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

Les plats avec  contiennent des produits congelés à l'origine.

Les ingrédients dans nos plats passent par le refroidissement rapide avec la méthode Irinox à -40 degrés pour préserver leur intégrité.

 plats végétariens