

ENTRÉES euro 18

VEAU EN SAUCE DE THON
JARDINIÈRE DE LÉGUMES

CAPRESE DE POULPE
OLIVES ET TARTARE D'AUBERGINES

ESCALOPE DE FOIE GRAS
PAN BRIOCHE
ET CHUTNEY DE RHUBARBE

TARTARE DE BŒUF
« FASSONA »
ŒUF DE CAILLE ET CÂPRES

VEGGIE euro 18

TARTELETTE DE CÈPES
PISTOU FROID DE COURGETTES
ET PISTACHES

FLEURS DE COURGETTE
RICOTTA, MENTHE
ET HUILE AUX NOISETTES

 **PARMIGIANA D'AUBERGINES**
CACIOCAVALLO, TOMATES ET BASILIC

**SOUPE À LA
VALPELLINENTZE**
CHOUX, PAIN NOIR
ET FROMAGE FONTINA

LES PÂTES euro 22

 **SPAGHETTONE**
À LA VALDÔTAINE

 **GNOCCHIS
DE POMMES DE TERRE**
RAGOÛT DE CHEVREUIL
ET FONDANT DE FROMAGE

 **TAGLIOLINI MAISON**
GAMBAS ROUGE, SA BISQUE ET CITRON
CONFIT

RISOTTO CARNAROLI
CHICORÉE ROUGE,
SAUCISSE ET BURRATA

LES PLATS euro 28

FILET DE CERF EN CROÛTE
JUS DE GROSEILLES
ET PURÉE DE POMMES DE TERRE FUMÉE

CARRÉ D'AGNEAU
CRÈME DE FÈVES
ET PÊCHES À L'AIGRE-DOUX

JOUE DE VEAU BRAISÉE
CROÛTON DE POLENTA CROUSTILLANT

FILET DE TURBOT POÊLÉ
TOPINAMBOUR,
CHAMPIGNONS CARDONCELLI
ET TRUFFE NOIRE

MENU



GRILL euro 28 • **SÉLECTION DE FROMAGES** euro 16 • **DESSERT** euro 16

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

restaurant manager - sommelier **Simone GRANGE** • executive chef **Giacomo TOSI**

WINE LIST

