



Chateau Branlant

Capodanno 2016



*Lasciatevi tentare dall'atmosfera di una vera baita di montagna
con le stelle, la neve e la musica*

nella notte più importante dell'anno nel ricordo della vigilia e della tradizione

Le sorprese dello Chateau Branlant

*La Trota al miele di millefiori, il suo tartare, il pane valdostano di segale
ed insalatina di mele e gamberi di fiume con salsa al rafano*

*La mocetta di cervo con millefoglie di castagne e
parmigiana di pere martine al pinot noir*

Il flan di carciofi su specchio di fonduta leggera

*Il cappuccino di zucca biologica con chips di patate viola,
chips di mondor ed acciughe del Cantabrico*

La tradizione ed i suoi ricordi

*I ravioli dello Chateau alle zucchine ed astaco saltati nel suo fumetto ristretto
Il riso vialone nano mantecato alle mele renette, toma di Gressoney e maggiorana*

I sapori di montagna dello Chef

*Il carrè di capriolo in crosta di troillet, salvia e noci
con mostarda ai piccoli frutti e spinaci novelli*

*Il filet mignon di sanato in salsa di pino mugo,
golden caramellata allo zafferano e patate galletto*

L'omaggio di un pasticciere valdostano

La mia montebianco con la fiocca

Il semifreddo al torroncino e pane nero

La sacher valdostana

La torta di riso valdostana con scaglie di cioccolato

