



Chateau Branlant

Capodanno 2017

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

*Il flan di zucca ed alici su specchio di mela renetta, brie valdostano e
brunoise di verdure di stagione*

*Il tris di pesce affumicati su insalatina novella contro battuta di filetto di tonno,
olio Luce ed olive taggiasche*

*Il culatello di Zibello, le variazioni di mocette tipiche, le patate tiepide, noci, erba cipollina
e tortelli di sfoglia alle pere cotogne*

LA TRADIZIONE ED I SUOI RICORDI

*Il riso vialone nano mantecato allo zafferano di montagna, polvere di porcini e nocciole
I ravioli dello Chateau ai carciofi invernali e gamberi di fiume saltati con luppolo,
filo di zuccina e il suo fumetto*

I SAPORI DI MONTAGNA DELLO CHEF

*La sella di capriolo cotta nel fieno e timo serpillio
con composta di lamponi e patate cenere*

La tagliata di filetto di manzo al barolo con spugnole e spinacio novello

L'OMAGGIO DI UN PASTICCERE VALDOSTANO

La sacher valdostana con ganache di cioccolato e crema inglese

La torta di riso con la sua sbrisolona

4810

La tarte tatin morbida di frutti invernali e rosa canina

