

Natale 2016



I sapori di montagna

Il cappuccino di patate e mocetta croccante con variazioni di salumi tipici valdostani

La quiche di spinaci ed asparagi bianchi con prosciutto crudo di Saint Marcel

Il piccolo tartare di filetto di manzo contro tortino di baccalà mantecato

con carpaccio di pomodori e rucola

Caesar salad valdostana con verza cappuccio, mele, acciughe, pollo, melograno

alla vinaigrette e senape antica con messata gressonara

Gioco su ricordi e tradizioni

I ravioli di cappone, al burro d'alpeggio e timo persillo

Gli gnocchi di zucca "a Km zero" e farine biologiche dal mulino di La Salle

alla fonduta leggera e salvia impanata

il riso carnaroli in seupetta alla cognezze



Le sorprese dello Chef

La tacchinella di Natale con ripieno di castagne, salsicetta e mela glassata,

al Pinot Gris con patate alla maggiorana

Le guancette di vitello cotte sotto vuoto a bassa temperatura

con salsa di brasato al Fumin con polenta alle verdure

L'entrecote di manzo al melograno, olio Laudemio e rosmarino con spinaci saltati al burro

La tagliata di filetto alle olive taggiasche ed erba cipollina

con insalata belga grigliata e zucchine



I peccati di gola

Il soufflé di panettone "Cova" con ragù di arance e zabaione al miele

IL tronchetto di Natale in pasta biscotto con crema di castagne e fiocca

La Montebianco (meringata, castagne, nocciole e fiocca)

La torta paradiso con crema di vaniglia e gelato viola

La bavarese al cioccolato gianduia con i piccoli frutti

