



Chateau Branlant

Capodanno 2018

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 messata di cervo condita all'olio di noci, troyllet e rosmarino
con pan di spagna alle castagne e genepy*

*L'insalatina di patate ratte tiepida con julienne di mocetta Maison Bertolin,
erba cipollina e vinegraitte alla senape antica*

Il flan di carciofi e seiras di fieno su specchio di melograno e cialda di polenta tipica

*Il baccalà mantecato al latte e scalogno con tris di pesce affumicato,
tartare di trota e la mia giardiniera*

LA TRADIZIONE ED I SUOI RICORDI

Il riso carnaroli Acquerello colorato alla zucca, polvere di porcini e gamberi di fiume

*I ravioli della baita al prosciutto crudo di Bosses e patate
con fonduta leggera e timo persillo*

I SAPORI DI MONTAGNA DELLO CHEF

*Il filetto di cervo in crosta di speck, l'emulsione di salsa ribes e liquirizia
con la ratatouille di verdure invernali*

*Lo stracotto di San Silvestro marinato al Fumin
con purea di mele renette e patate bianche*

L'OMAGGIO DI UN PASTICCERE VALDOSTANO

La mia tarte tatin morbida con crema di Cogne al caramello

La torta di riso con la sua sbrisolona

La Mont Blanc il confine tra meringa, marron glacè e le nocciole

La sacher valdostana con ganache al cioccolato



DA MEZZANOTTE ZAMPONE E LENTICCHIE

