

Natale gourmet 2021



I sapori di montagna

L'insalatina di verzetta, uvetta ed acciughe del Cantabrico alla mayonese leggera con prosciutto crudo di Saint Marcel e burratina affumicata € 14,50

Passeggiando nel bosco: la messata di cervo, lamponi, mirtilli, porcini croccanti sale Maldon ed aceto balsamico 25 travasi € 15,00

La quiche sabbiosa ai carciofi ed asparagi con fondutina d'alpeggio ed insalatina spontanea € 14,50

Sformatino di spinaci e ricotta Panizzi, la mocetta tipica e piccola bagna caoda € 15,00



Gioco su ricordi e tradizioni

Gli gnocchi soffiati, gratinati al forno con fonduta alla toma di Gressoney € 14,50

I ravioli dello Chateau Branlant con pancetta e reblochon al burro d'alpeggio e maggiorana € 14,50

I taglierini di castagne alla carbonara croccante valdostana € 14,50

La lasagnetta ai tre colori (bietole, mais, spinacio) con ragù di verdure e besciamella al Mondor € 14,50



Le sorprese dello Chef

La tacchinella di Natale al ripieno di castagne, salsicetta, prugne e mele renette glassata al forno con patate al latte € 22,00

Il filetto di manzo bardato allo speck con spugnole e demi-glace con spinacciotto vercuino € 30,00

Il nodino di cervo al pesto di erbe di montagna con purè di ceci € 26,00

Il carrè di agnello al pistacchio e timo con zucchine grigliate € 26,00



I peccati di Gola

La nostra Tarte Tatin in pasta frolla con crema alle arance € 7,00

Il tiramisù alla crema di mascarpone e panettone Cova € 6,50
La nostra Monte Bianco con la fiocca e le tegole valdostane € 8,00
La torta Sacher Chateau Branlant € 7,00