Château *branlant*

La nostra cucina nasce da un desiderio di trasmettere emozioni a quanti ci fanno visita, di donare un piacere che vivrà nei loro cuori, è un accostamento creativo e semplice che ci fa rivivere emozioni del passato e che rende unico il momento presente.
Offriamo una cucina di ricerca in un ambiente di montagna, equilibrando gusti e profumi in modo armonioso tra loro e con il territorio.
Il nostro primo intento è Il rispetto della materia prima, la qualità, la provenienza e l'esaltazione della stessa.
Una vera baita con camino e propone una carte nel rispetto della cucina tipica valdostana.

Alcune voci del menù potrebbero contenere allergeni per una migliore conservazione delle materie prime, queste possono essere da noi abbattute a temperatura negativa.

Per informazioni rivolgersi al personale

Antipasti

Lo matzon mocetta, bodin, lardo di Arnad, salamini, coppa al ginepro, patate lesse con crostino di miele, burro e seras	€ 15,50
La messata tipica alla gressonara aromatizzata al rosmarino, olio di noci e Mont d'Or	€ 15,00
Il lardo di Arnad con mele cotogne e castagne calde al miele	€ 14,00
I crottin caldi di latte bovino alla piastra con misticanza di insalatine, noci e mocetta	€ 15,50
Il flan di spinaci* con ricotta Maison Panizzi su specchio di fonduta leggera	€ 15,00
La quiche dello "Château" pasta sfoglia con ripieno di mocetta, patate e fontina	€ 14,50

Primi

La seuppa di Courmayeur con orzo perlato, zuppa di verdure fresche di stagione, crostini e fontina gratinata al forno	€ 13,00
La zuppa Vapelenentze pane, fontina, verza e brodo	€ 13,00
La zuppa di cipolle con Fontina gratinata	€ 13,00
La pasta fresca del giorno	€ 15,00
Gli gnocchi freschi di patate alle erbe aromatiche, burro d'alpeggio e fonduta di seras	€ 14,50
L'orzo perlato ai funghi porcini*	€ 14,50
Il risotto alla Cogneintse *(min. 2 persone)* *a pers.* con crostini, cannella e fontina gratinato al forno	€ 16,00
La crespella di farro al prosciutto crudo di Saint-Marcel e ricotta di Panizzi	€ 14,00

* all'occorrenza prodotto congelato

Coperto € 2,50

Le nostre polente

La farina della nostra polenta è di antiche qualità di mais
riscoperte e macinate nel vecchio mulino di Donnas come una volta

La polenta alla valdostana con fontina d'alpeggio gratinata	€ 13,00
La polenta al gorgonzola	€ 13,00
La polenta con l'uovo all'occhio di bue	€ 11,00
La polenta con funghi porcini*	€ 16,00
La polenta con la salsiccetta al pomodoro	€ 15,00
La polenta con la carbonada	€ 15,00
La polenta con la selvaggina*	€ 15,00

Secondi

Tutti serviti con contorno

Il misto alla griglia Château Branlant *(min.2 persone)* *a pers.* lonza, vitello, pollo, tacchino, selvaggina, salsiccetta con verdure grigliate e salsa alle erbe aromatiche	€ 29,50
La tagliata di manzo alla rucola e ginepro	€ 26,00
Il filetto di manzo ai funghi porcini*	€ 31,00
La cotoletta alla valdostana prosciutto cotto e fontina	€ 21,00
La cotoletta alla milanese	€ 19,00
Il petto di pollo con olive taggiasche e rosmarino	€ 17,00
Il carré di cervo al pesto di erbe di montagna con le sue marmellate tipiche	€ 27,50
L'hamburger valdostano con crostone di polenta e fontina	€ 15,50

Verdure, formaggi e uova

Le verdure di stagione alla piastra zucchine, melanzane, radicchio, peperone e pomodoro	€ 13,00
Le patatine fritte*	€ 7,00
Gli spinaci* al burro	€ 7,00
Il plateau di formaggi valdostani Maison Panizzi con patate e marmellate tipiche valdostane	€ 16,00
Lo Chevrotin di capra con verdure grigliate	€ 16,00
L'omelette prosciutto cotto e formaggio	€ 13,00
La fonduta di fontina, mocetta, patate e crostoni di polenta grigliati	€ 16,00

* all'occorrenza prodotto congelato

Coperto € 2,50

Le nostre insalatone

Plan Chécrouit insalata verde, rossa, carote, mais, pomodori con salsa allo yogurt	€ 11,00
Youla mocetta, crostini, sedano, mele, noci con vinaigrette al formaggio	€ 12,50
Arp insalata verde, insalata rossa, tonno, mais, mozzarella, uovo sodo, pomodoro, carote, acciughe	€ 12,50
Dzeleuna soncino, uova sode e tonno	€ 12,50

I nostri dolci

La Monte Bianco	€ 8,00
Castagne calde al miele con panna	€ 7,50
Torta pere e cioccolato	€ 7,00
Torta ricotta e uvetta	€ 7,00
Torta di mele	€ 7,00
Bunet	€ 7,00
Crème caramel	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00

* all'occorrenza prodotto congelato

Coperto € 2,50

I vini della Valle d'Aosta

Azienda Agricola Anselmet

VINI BIANCHI

Mains et coeur Chardonnay	€ 122,00
Chardonnay barrique	€ 62,00
Petite Arvine barrique	€ 58,00
Chardonnay	€ 28,00

VINI ROSSI

Le Prisonnier	€ 126,00
Semel Pater - Pinot Noir	€ 84,00
Henry - Syrah	€ 52,00
Fumin	€ 49,00
Pinot Noir Tradition	€ 45,00
Torrette Superior	€ 39,00
Broblan-Cornalin	€ 35,00
Rune Brune - Mayolet	€ 32,00

Azienda Agricola Feudo di San Maurizio

VINI BIANCHI

Petite Arvine		€ 26,00
	0,375	€ 15,00
Grapillon - Gewurztraminer		€ 25,00
Chardonnay		€ 24,00
	0,375	€ 14,00

VINI ROSSI

Vuillermin - Vigna autoctona		€ 38,00
Calou		€ 35,00
Fumin		€ 32,00
	0,375	€ 18,00
Pinot Noir		€ 29,00
	0,375	€ 16,00
Torrette Superior		€ 29,00
	0,375	€ 16,00
Mayolet		€ 27,00
Torrette		€ 23,00

I vini della Valle d'Aosta

Cave di Barrò

VINI BIANCHI

Petite Arvine	€ 26,00
Chardonnay	€ 24,00

VINI ROSSI

Ostro - Torrette superieur	€ 45,00
Fumin	€ 33,00
Vuillermin	€ 31,00
Torrette superieur	€ 30,00
Torrette	€ 24,00

Azienda Agricola Priod

VINI ROSSI

Rouge Tonen Merlot	€ 50,00
Bocoueil Merlot Neiret	€ 40,00

Azienda Agricola La Plantze di Henri Anselmet

VINI BIANCHI

Al Mister Sauvignon Blanc Viognier vinificato in anfora	€ 39,00
Ferox Sauvignon Blanc	€ 35,00
Pas toi Viogner	€ 35,00
Trii Rudin Pinot Gris	€ 31,00

VINI ROSSI

1935 C.C. Syrah Merlot Grenache	€ 59,00
Nagòtt	€ 53,00
L'Avenir Syrah	€ 46,00
El Teemp Syrah Merlot	€ 39,00
Torrette superieur	€ 35,00

I Vini della Toscana

Tenuta dell'Ornellaia

VINI BIANCHI

Ornellaia 2016 - Sauvignon Blanc		€ 330,00
Ornus Vendemmia tardiva DOC		€ 98,00
Poggio alle Gazze - Sauvignon Blanc		€ 69,00

VINI ROSSI

Masseto Grand Cru 2010 Magnum	1,500	€ 2.500,00
Masseto Grand Cru 2005		€ 1.350,00
Masseto Grand Cru 2007		€ 1.350,00
Masseto Grand Cru 2015		€ 1.200,00
Masseto Grand Cru 2018		€ 1.150,00
Massetino Grand Cru 2019		€ 439,00
Ornellaia 2019 Magnum	1,500	€ 720,00
Ornellaia 2008		€ 350,00
Ornellaia 2015		€ 330,00
Ornellaia 2020		€ 300,00
Ornellaia 2014	0,375	€ 183,00
Le Serre Nuove		€ 82,00
Le Volte		€ 35,00

Tenuta Marchesi De Frescobaldi

VINI BIANCHI

Gorgona		€ 135,00

VINI ROSSI

Lux vitis 2012		€ 249,00
Luce di Brunello - Brunello di Montalcino		€ 174,00
Luce - Sangiovese - Merlot		€ 174,00
Lucente		€ 49,00
Giramonte Cru - Merlot, Sangiovese 2016		€ 167,00
Mormoreto Cru		€ 94,00
Lamaione Cru - Merlot		€ 88,00
Ripe al Convento - Brunello Riserva		€ 164,00
Castel Giocondo - Brunello di Montalcino		€ 76,00
Rialzi Chianti Gran Selezione		€ 67,00
Perano Chianti Riserva		€ 41,00
Perano Chianti Classico		€ 28,00
Tenuta Calimaia - Nobile di Montepulciano		€ 37,00
Nipozzano Vecchie viti - Chianti riserva		€ 38,00
Nipozzano - Chianti Riserva		€ 26,00
	0,375	€ 16,00
Tenuta di Castiglioni		€ 28,00
Campo ai Sassi - Rosso di Montalcino		€ 26,00
Aliè Rosè		€ 25,00

I Vini della Toscana

Tenuta Marchesi Antinori

VINI BIANCHI

Cervaro - Castello della Sala		€ 83,00
	0,375	€ 49,00
Conte della Vipera - Cab. Sauv. - Castello della Sala		€ 38,00
Bramito - Chardonnay - Castello della Sala		€ 31,00
Muffato uve stramature - Castello della Sala		€ 57,00

VINI ROSSI

Matarocchio - Cabernet Franc 2015		€ 590,00
Solaia - 2009		€ 390,00
Guado al Tasso - Bolgheri DOC Superiore 2013		€ 175,00
Tignanello - Tenuta Tignanello		€ 155,00
Poggio alle Nane - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		€ 91,00
Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino		€ 78,00
Santa Pia Nobile di Montepulciano Riserva		€ 59,00
Bruciato - Bolgheri Doc		€ 39,00

Tenuta di Biserno Marchese Lodovico Antinori

VINI ROSSI

Biserno - Cabernet Franc, Merlot		€ 244,00
Pino		€ 83,00
Insoglio del Cinghiale		€ 39,00
	0,375	€ 21,00

Podere Sapaio

VINI BIANCHI

Le Secche - Ansonica - Isola del Giglio		€ 119,00

VINI ROSSI

Sapaio - Cabernet Franc Merlot - 2015		€ 123,00
Volpolo		€ 41,00

I Vini della Toscana

Azienda Cà Marcanda Gaja

Sugarille - Brunello di Montalcino - 2018		€ 263,00
Renina - Brunello di Montalcino - 2018		€ 239,00
Ca' Marcanda - 2012 - Cab. Sauv., merlot, cab. franc.		€ 268,00
Pieve Santa Restituita - Brunello di Montalcino		€ 118,00
Magari		€ 102,00
	0,375	€ 59,00
Promis - Merlot, Syrah, Sangiovese		€ 61,00

Tenuta Castellare di Castellina in Chianti

Baffo Nero - Merlot - 2015		€ 330,00
Sodi di San Nicolò - Sangiovese - 2019		€ 128,00
Poggio di Merli - Merlot		€ 115,00
Chianti Poggiale riserva		€ 59,00
Le Sughere di Frassinello Maremma - 2019 - Merlot		€ 34,00

I Vini del Piemonte

Tenuta Prunotto Antinori

Bussia - Barolo Cru		€ 111,00
Barolo		€ 64,00
Bric Turot - Barbaresco DOCG		€ 68,00
Barbaresco		€ 47,00
Pian Romualdo - Barbera d'Alba DOC		€ 31,00
Ochetti - Nebbiolo d'Alba DOC		€ 30,00

Cantina Gaja

Da Gronis - Barolo		€ 129,00
Sito Moresco		€ 78,00
	0,375	€ 40,00

Azienda Marziano Abbona

VINI ROSSI

Pressenda - Barolo		€ 85,00
Faset - Barbaresco		€ 61,00
Bricco Barone - Nebbiolo		€ 32,00
Papà Celso - Dolcetto		€ 31,00
Rinaldi - Barbera		€ 30,00

I Vini del Veneto

Azienda Allegrini

La Poja - 2011		€ 159,00
Amarone Classico		€ 109,00
Amarone Cortegiara		€ 55,00
La Grola		€ 39,00
Palazzo della Torre		€ 31,00

Spumanti

Marchesi Antinori - Franciacorta

Blanc de Blancs		€ 53,00
Curvée Royal brut		€ 45,00
	0,375	€ 25,00

Azienda Masottina Valdobbiadene

Rive di Ogliano Millesimato DOCG		€ 28,00
	1,500	€ 60,00
Prosecco superiore DOCG		€ 33,00

Tenuta di Pomino - Marchesi De Frescobaldi

Leonia Brut Millesimato DOCG		€ 47,00

Champagne

Louis Roderer Champagne

Cristal Vintage		€ 340,00
Brut Millesimé Vintage		€ 164,00
Brut Premier		€ 110,00

Château Branlant

RISTORANTE

LOC. PLAN CHECROUIT
T. 0165.846584
COURMAYEUR • MONT BLANC