



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

Gli antipasti

Lo matzon mocetta, bodin, lardo di Arnad, salamini, coppa al ginepro, patate lesse con crostino di miele, burro e seras	€ 17,00
La messata tipica alla gressonara aromatizzata al rosmarino, olio di noci e Mont d'Or	€ 17,00
Il lardo di Arnad con mele cotogne e castagne calde al miele	€ 16,00
I crottin caldi di latte bovino alla piastra con misticanza di insalatine, noci e mocetta	€ 18,00
Il flan di spinaci* con ricotta Maison Panizzi su specchio di fonduta leggera	€ 17,00
La quiche dello "Château" pasta sfoglia con ripieno di mocetta, patate e fontina	€ 16,50

I primi

La seuppa di Courmayeur con orzo perlato, zuppa di verdure fresche di stagione, crostini e fontina gratinata al forno	€ 15,00
La zuppa Vapelenentze pane, fontina, verza e brodo	€ 14,50
La zuppa di cipolle con Fontina gratinata	€ 14,50
La pasta fresca del giorno	€ 17,50
Gli gnocchi freschi di patate alle erbe aromatiche, burro d'alpeggio e fonduta di seras	€ 17,50
L'orzo perlato ai funghi porcini*	€ 16,50
Il risotto alla Cogneintse (min. 2 persone) con crostini, cannella e fontina gratinato al forno	a pers. € 17,50
La crespella di farro al Jambon alla Brace di Saint-Oyen, castagne e Fontina d'alpeggio	€ 15,00



Le 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	€ 14,50
La polenta al gorgonzola	€ 14,50
La polenta con l'uovo all'occhio di bue	€ 14,00
La polenta con funghi porcini*	€ 17,50
La polenta con la salsicetta al pomodoro	€ 17,50
La polenta con la carbonada	€ 17,50
La polenta con la selvaggina*	€ 17,50

I secondi Tutti serviti con contorno

Il misto alla griglia Château Branlant <i>(min.2 persone)</i> a pers.	€ 30,00
lonza, vitello, pollo, tacchino, selvaggina, salsicetta con verdure grigliate e salsa alle erbe aromatiche	
La tagliata di manzo alla rucola e ginepro	€ 27,50
Il filetto di manzo ai funghi porcini*	€ 35,00
La cotoletta alla valdostana prosciutto cotto e fontina	€ 23,00
La cotoletta alla milanese	€ 22,00
Il petto di pollo con olive taggiasche e rosmarino	€ 18,00
L'hamburger valdostano con crostone di polenta e fontina	€ 17,50

Le verdure, i formaggi, le uova

Le verdure di stagione alla piastra zucchine, melanzane, radicchio, peperone e pomodoro	€ 14,00
Le patatine fritte*	€ 8,00
Gli spinaci* al burro	€ 8,00
Il plateau di formaggi valdostani Maison Panizzi con patate e marmellate tipiche valdostane	€ 18,00
Lo Chevrotin di capra con verdure grigliate	€ 18,00
L'omelette prosciutto cotto e formaggio	€ 14,00
La fonduta di fontina, mocetta, patate e crostoni di polenta grigliati	€ 17,00

* all'occorrenza prodotto congelato

Coperto € 3,00



Le insalatone

Plan Chécrouit insalata verde, rossa, carote, mais, pomodori con salsa allo yogurt	€ 13,00
Youla mocetta, crostini, sedano, mele, noci con vinaigrette al formaggio	€ 13,00
Arp insalata verde, insalata rossa, tonno, mais, mozzarella, uovo sodo, pomodoro, carote, acciughe	€ 13,00
Dzeleuna soncino, uova sode e tonno	€ 13,00

I dolci

La Monte Bianco	€ 9,00
Castagne calde al miele con panna	€ 8,00
Torta pere e cioccolato	€ 8,00
Torta ricotta e uvetta	€ 8,00
Torta di mele	€ 8,00
Bunet	€ 8,00
Crème caramel	€ 8,00
Tiramisù	€ 8,00



* all'occorrenza prodotto congelato

Coperto € 3,00

I vini della Valle d'Aosta



Azienda Agricola Anselmet

VINI BIANCHI

Mains et cœur - <i>Chardonnay</i>	€ 129,00
Mathieu - <i>Riesling</i>	€ 71,00
Chardonnay barrique	€ 62,00
Petite Arvine barrique	€ 58,00
Stephanie - <i>Gewurztraminer</i>	€ 35,00
Chardonnay	€ 31,00
Chambave Muscat	€ 30,00
Les Deux Petits Coeurs - <i>Rosé</i>	€ 29,00

VINI ROSSI

Le Prisonnier	€ 126,00
Semel Pater - <i>Pinot Noir</i>	€ 84,00
Henry - <i>Syrah</i>	€ 52,00
Pinot Noir Tradition	€ 48,00
Torrette Superieur	€ 37,00
Broblan-Cornalin	€ 37,00

Azienda Agricola Feudo di San Maurizio

VINI BIANCHI

Petite Arvine	€ 29,00
	0,375 € 17,00
Grapillon - <i>Gewurztraminer</i>	€ 27,00
	0,375 € 15,00
Chardonnay	€ 27,00
	0,375 € 15,00

VINI ROSSI

Fumin	€ 38,00
	0,375 € 21,00
Pinot Noir	€ 30,00
	0,375 € 17,00
Torrette Superieur	€ 33,00
	0,375 € 21,00
Mayolet	€ 29,00
	0,375 € 17,00
Torrette	€ 27,00
	0,375 € 16,00

I vini della Valle d'Aosta



Azienda Agricola La Plantze di Henri Anselmet

VINI BIANCHI

Ad Completorum - Completer - <i>Vigna autoctona</i>	€ 88,00
Pas toi Viogner	€ 39,00
Ferox - <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 35,00
Trii Rudin - <i>Pinot Gris</i>	€ 33,00
All Mister Anfora Vigner - <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 37,00

VINI ROSSI

1935 C.C. - <i>Syrah, Merlot, Grenache</i>	€ 59,00
Nagòtt - <i>Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Mayolet</i>	€ 56,00
L'Avenir - <i>Syrah</i>	€ 46,00
El Teemp - <i>Syrah Merlot</i>	€ 37,00
Torrette Supérieur	€ 35,00

Cave Gargantua

VINI BIANCHI

Daphne - <i>Chardonnay, Petite Arvine</i>	€ 54,00
Mon Dadà - <i>Savignon Blanc</i>	€ 36,00
Pinot Gris	€ 32,00
	0,500 € 25,00
Spillo d'oro - <i>Uve passite</i>	0,375 € 58,00

VINI ROSSI

Pierre - <i>Pinot Noir</i>	€ 63,00
Impasse - <i>Merlot, Fumin, Petit Rouge</i>	€ 61,00
Fumin	€ 59,00
Gamaret	€ 44,00
Labié - <i>Torrette Supérieur</i>	€ 36,00
	0,500 € 27,00





I Vini della Toscana

Tenuta dell'Ornellaia

VINI BIANCHI

Ornellaia 2021 - <i>Sauvignon Blanc</i>	€	308,00
Poggio alle Gazze - <i>Sauvignon Blanc</i>	€	69,00
Ornus <i>Vendemmia tardiva</i> DOC	€	98,00

VINI ROSSI

Masseto Grand Cru 2005	€	1.390,00
Masseto Grand Cru 2007	€	1.540,00
Masseto Grand Cru 2015	€	1.540,00
Masseto Grand Cru 2018	€	1.340,00
Massetino Grand Cru	€	439,00
Ornellaia Magnum	1,500	€ 750,00
Ornellaia 2021	€	308,00
Ornellaia	0,375	€ 183,00
Le Serre Nuove	€	87,00
Le Volte	€	35,00

Tenuta Marchesi De Frescobaldi

VINI BIANCHI

Gorgona	€	141,00
---------	---	--------

VINI ROSSI

Lux vitis - <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	€	249,00
Luce di Brunello - <i>Brunello di Montalcino</i>	€	186,00
Luce - <i>Sangiovese, Merlot</i>	€	174,00
Lucente - <i>Merlot, Sangiovese</i>	€	49,00
Giramonte Cru - <i>Merlot, Sangiovese</i>	€	176,00
Mormoreto Cru	€	94,00
Lamaione Cru - <i>Merlot</i>	€	91,00
Ripe al Convento Cru - <i>Brunello Riserva</i> (2013-2014-2015)	€	164,00
Castel Giocondo - <i>Brunello di Montalcino</i>	€	76,00
	0,375	€ 39,00
Rialzi Chianti Gran Selezione	€	69,00
Tenuta Calimaia - <i>Nobile di Montepulciano</i>	€	37,00
Nipozzano - <i>Chianti riserva</i>	€	29,00
	0,375	€ 16,00
Tenuta di Castiglioni	€	28,00
Alié rosé	€	25,00

Tenuta di Biserno Marchese Lodovico Antinori

VINI ROSSI

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



I Vini della Toscana

Tenuta Marchesi Antinori

VINI BIANCHI

Cervaro - CASTELLO DELLA SALA	€	86,00
	0,375	€ 52,00
Conte della Vipera - <i>Cab. Sauv.</i> - CASTELLO DELLA SALA	€	39,00
Bramito - <i>Chardonnay</i> - CASTELLO DELLA SALA	€	33,00
Muffato uve stramature - CASTELLO DELLA SALA	€	57,00

VINI ROSSI

Solaia - 2009	€	495,00
Guado al Tasso - <i>Bolgheri Superiore</i> DOC	€	183,00
Tignanello - TENUTA TIGNANELLO	€	160,00
Poggio alle Nane - <i>Cabernet franc., Cabernet Sauvignon</i>	€	96,00
Pian delle Vigne - <i>Brunello di Montalcino</i>	€	78,00
Santa Pia <i>Nobile di Montepulciano Riserva</i>	€	59,00
Bruciato - <i>Bolgheri</i> DOC	€	44,00
	0,375	€ 26,00

Tenuta Barone Ricasoli

VINI ROSSI

Colledilà - <i>Chianti classico granselezione</i>	€	94,00
Ceniprimo - <i>Chianti classico granselezione</i>	€	94,00
Casalferro - <i>Merlot</i>	€	86,00
Castello di Brolio - <i>Chianti classico granselezione</i>	€	73,00
	0,375	€ 39,00
L'Astuto - <i>Bolgheri superiore</i>	€	78,00
La Volpe e l'Uva - <i>Bolgheri</i>	€	45,00

Azienda Cà Marcanda Gaja

VINI ROSSI

Sugarille - <i>Brunello di Montalcino</i> - 2018	€	263,00
Renina - <i>Brunello di Montalcino</i> - 2018	€	239,00
Camarcanda - <i>Merlot, Cabernet Sauv. e Francese</i> - 2020	€	268,00
Pieve Santa Restituata - <i>Brunello di Montalcino</i>	€	118,00
Magari - <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc.</i>	€	102,00
Promis - <i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	€	61,00

Tenuta Castellare di Castellina in Chianti

VINI ROSSI

Baffo Nero - <i>Merlot</i> - 2015	€	330,00
Sodi di San Nicolò - <i>Sangiovese</i> - 2021	€	128,00
Poggio di Merli - <i>Merlot</i> - 2020	€	115,00
Chianti Poggiale riserva - 2020	€	59,00
Le Sughere di Frassinello Maremma - <i>Merlot</i> - 2022	€	34,00



I Vini del Piemonte

Tenuta Prunotto Antinori

VINI ROSSI

Bussia - <i>Barolo Cru</i>	€ 113,00
Barolo	€ 68,00
Bric Turot - <i>Barbaresco</i> DOCG	€ 71,00
Barbaresco	€ 52,00
Pian Romualdo - <i>Barbera d'Alba</i> DOC	€ 33,00
Ochetti - <i>Nebbiolo d'Alba</i> DOC	€ 32,00

Cantina Gaja

VINI ROSSI

Da Gronis - <i>Barolo</i>	€ 129,00
Sito Moresco	€ 78,00
0,375	€ 40,00

Azienda Sandrone Luciano

VINI ROSSI

Aleste - <i>Barolo</i> - 2021	€ 158,00
Le Vigne - <i>Barolo</i> - 2021	€ 129,00
Valmaggione - <i>Nebbiolo d'Alba</i> DOC - 2021	€ 43,00
Barbera d'Alba	€ 35,00
Dolcetto d'Alba	€ 24,00

I Vini del Veneto

Azienda Allegrini

VINI ROSSI

La Poja - <i>Corvina veronese</i> IGT	€ 159,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG	€ 109,00
Amarone Cortegiara	€ 59,00
Grola - <i>Valpolicella classico superiore</i> DOC	€ 56,00
Palazzo della Torre	€ 31,00



Le Bollicine

Crede Brut - BISOL 1542 <i>Prosecco Valdobbiadene</i> DOCG	€ 29,00
Cuvée Royal - MARCHESI ANTINORI <i>Franciacorta Brut</i> DOCG	€ 46,00
Blanc de Blanc - MARCHESI ANTINORI <i>Franciacorta Brut</i> DOCG	€ 54,00
Alma Assemblage - BELLAVISTA <i>Franciacorta Extra Brut</i> DOCG	€ 55,00
0,375	€ 31,00
Alma Assemblage Rosé - BELLAVISTA <i>Franciacorta Extra Brut</i> DOCG	€ 67,00
Teatro della Scala - BELLAVISTA <i>Franciacorta Brut Millesimato</i> DOCG	€ 71,00
Saten - BELLAVISTA <i>Franciacorta Brut Millesimato</i> DOCG - Chardonnay	€ 81,00
Leonia - MARCHESI DE FRESCOBALDI <i>Matodo classico Brut Millesimato</i> DOC	€ 48,00

Champagne

Cristal - LOUIS ROEDERER	€ 383,00
Brut Millesimé Vintage - LOUIS ROEDERER	€ 164,00
Brut Premier - LOUIS ROEDERER	€ 113,00
Extra Brut AOC - GOSSET	€ 74,00
Rosé 1er Cru Extra Brut - MARC HÉBRART	€ 83,00
Blanc de Blancs Brut Cuvée Réserve Grand Cru - PIERRE PÉTERS	€ 119,00





Château Branlant

RISTORANTE

LOC. PLAN CHECROUIT

T. 0165.846584

COURMAYEUR • MONT BLANC

