

Table d'Hôtes "Gourmet"

HORS D'OEUVRES

Crevettes avec julienne de céleri et laitue en sauce Aurore

Caponata d'aubergine à la Sicilienne avec tranches de parmesan au parfum de paprika douce

Sandwich de mozzarella frite sur coulis de tomate au basilic

Voiles de boeuf avec crème de fromage, salade et sauce aux anchoix

Charcuterie de la vallée avec des croûtons de pain brun au miel

PREMIERS COURS

Risotto aux pommes, échalotes et Muscat de Chambave

Risotto aux légumes avec provola fumée

Gnocchi de pommes de terre au Bleu d'Aoste et bacon croustillant

Pappardelle aux asperges, bacon et tomate fraîche

Trofie de Recco au pesto de tomate, amandes et ricotta fraîche

Soupe de légumes d'orge

DEUXIÈMES COURS

Le meilleur poisson du jour grillé (sous réserve de disponibilité)

Espadon grillé à la méditerranéenne

Filet de boeuf poêlé au romarin sur crème de tomates et épinards

Tournedos de lapin au thym et Blanc de Morgex sur lit de pommes de terre à la Lyonnaise

Omelette aux asperges

Carbonada de boeuf à la Valdôtaine avec des croûtons de maïs dorés

...ET ENFIN

Sélection de fromages et compôte de pommes

La crème glacée et les desserts de notre Chef Pâtissier

Quatre-quarts au café avec sauce au chocolat

Crèmeux aux bleuets

La "fiocca" aromatisée à la grappa avec des biscuits typiques valdôtaines

Crème de Cogne

"Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio"
1 Portata € 27.00 - 2 Portate € 37.00 - 3 Portate € 47.00 - 4 Portate € 57.00 - Extra Contorno o Insalata € 6.00