

Table d'Hôtes "Gourmet"

HORS D'OEUVRES

Assiette de légumes grillés avec de l'huile d'olive extra-vierge et origan

Tartare de bœuf avec mozzarella de bufflonne, cèpes et émulsion de moutarde

Timbale d'anchois avec sauce tomate et pesto génois

Coppa Piacentina avec oignons de "Tropea" ratissés avec du vinaigre balsamique

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

PREMIERS COURS

Risotto aux pommes, échalotes et Muscat de Chambave

Rigatoni avec des aubergines et des câpres au fromage "Pecorino"

Raviolis de cèpes aux filets de tomates au thym

Tagliatelle au ragoût de venaison avec jambon de Bosses croustillant

Risotto aux crevettes et parfum de curry

Pâtes et haricots avec huile d'olive extra vierge

DEUXIÈMES COURS

Poissons grillés du jour (selon disponibilité)

Rigatoni avec des aubergines et des câpres au fromage "Pecorino"

Raviolis de cèpes aux filets de tomates au thym

Tagliatelle au ragoût de venaison avec jambon de Bosses croustillant

Risotto aux crevettes et parfum de curry

Pâtes et haricots avec huile d'olive extra vierge

...ET ENFIN

Sélection de fromages et compôte de pommes

La crème glacée et les desserts de notre Chef Pâtissier

Crèmeux à la Vanille avec sauce au chocolat

Bavaroise à la noisette avec poire "Martin" cuite au vin rouge de Donnas

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