

I NOSTRI DESSERT

€ 10.00

Crème Brûlée all' arancia
con meringa al caffè

Tartelletta burrosa
con crema pasticcera e frutta fresca

Tutto al cioccolato
tartufini, macarons, salame di cioccolato
e cucchiaio di cioccolato

Sorbetto al limone e Calvados



Benvenuti al Bistrot

A N T I P A S T I

Tagliere tipico dei salumi e formaggi

con le nostre marmellate

(piatto tipico valdostano)

18.00

Prosciutto di Saint Oyen

con miele in Favo e tomino caldo

17.00

*Polpo a bassa temperatura

con radicchio grigliato e senape

18.00

"Invito al cavolo"

Pere, noci, pomodori secchi e cremoso al basilico

17.00

P R I M I P I A T T I

**Lasagnetta cotta a bassa temperatura

con Fontina DOP e prosciutto

(piatto tipico valdostano)

16.00

**Ravioli Ricotta e Pistacchi

con "Bleu d'Aosta" e lamponi

17.00

Spaghetti integrali,

con olivelle, pomodorini e *gambero rosso in carpaccio

20.00

Zuppa di verdure

alla contadina

16.00

S E C O N D I P I A T T I

Tipica Carbonada di vitellone al vino rosso

con polenta grezza

(piatto tipico valdostano)

22.00

**Salmone Nordico grigliato,

con gratin di patate alla curcuma

20.00

Filetto di Garronese,

con rucola, parmigiano e salsa Hollandaise

25.00

Degustazione di formaggi

con miele al ginepro e le nostre marmellate

23.00

S U O R D I N A Z I O N E

(ENTRO LE ORE 13.00 - MINIMO 2 PERSONE)

Chinoise

33.00 (per persona)

Fonduta valdostana

30.00 (per persona)

Raclette

30.00 (per persona)

Tomahawk (servito con patatine fritte)

7.00/hg

Verdure grigliate € 12,00

Insalata mista € 12,00

Supplemento coperto/room service € 3,00 (per persona).

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili, rivolgendosi al personale di servizio.

* Prodotto proveniente dalla catena del freddo in assenza di quello fresco.

** Prodotto da noi lavorato e mantenuto a -18° dopo abbattimento.

*** Per il consumo di pesce crudo, il nostro salmone viene abbattuto a -40° per 90 ore.