Restaurant 1903

Entrées

Carpaccio de cerf valdôtain € 20.00
avec champignon cardoncelli grillé, genièvre
et whisky tourbé

Côtelette de lapin valdôtain € 15.00
sur pain brioché tiède, céleri en marinade
et mayonnaise au raifort

Crème d'orties € 15.00
avec fondue de Gran Gessato de Metzan
et jaune d'œuf mariné

Tartare de canard € 20.00
sur moelle de veau et noisettes

La tartelette € 19.00
garnie de pommes Granny, robiola de chèvre
et mocetta de truite de montagne

Saucisse de Montjovet € 16.00
à la crème de châtaignes, fondue de fontina de Mascognaz
et lentilles croquantes

Restaurant 1903

Plats principaux

Tortelli au blé brûlé € 18.00
farcis au sanglier, sauce de poivrons rouges rôtis
et poireaux frits

Soupe de riz au lait € 15.00
avec bleu d'Aoste, rhubarbe et fèves de cacao

Spaghettoni € 18.00
au parfum de pin sylvestre et foie de veau déshydraté

Soupe d'orge grisonne € 15.00
avec mocetta de Montjovet, Gruyère et légumes croquants

Raviolo ouvert € 18.00
deux couches de pâte maison aux champignons,
bacon et crème à l'ail des bois

Restaurant 1903

Deuxième cours

Coq au vin Fumin € 25.00
poulet fermier valdôtain élevé à Fénis

Épaule de cerf chassé valdôtain € 27.00
avec sauce fondante et camomille déshydratée

Bavette de bœuf piémontais grillée € 24.00
avec mille-feuilles de pommes de terre
et purée de prunes

Carré de sanglier chassé valdôtain € 28.00
à la plaque avec sauce au poivre vert

Truite à la broche de la Valchiusella € 25.00
avec yaourt de chèvre et chicorée piquante

Restaurant 1903

Desserts

Millecrêpes avec marron glacé € 10.00
fromage frais, sauce tiède à la framboise
et grappa au chocolat

Poire cuite à la lavande € 10.00
servie avec du fromage robiola de brebis, crumble d'amandes
et chocolat blanc

Sorbet à la pomme verte € 10.00
avec céleri mariné et marshmallow

Pain perdu € 10.00
avec crème fraîche et compote de mandarine

Noisettes et chocolat € 10.00
gâteau croquant aux noisettes et chocolat
avec confiture de café et d'orange