



Antipasti

Carpaccio di cervo valdostano

con fungo cardoncello grigliato, ginepro e whisky torbato

€ 20.00

Tonno di coniglio valdostano

su pan brioche tiepido, sedano in giardiniera e maionese al rafano

€ 15.00

Crema di ortiche

con fonduta di Gran Gessato di Metzán e tuorlo marinato

€ 15.00

Battuta d'anatra

su midollo di vitello e nocciole

€ 20.00

La tartelletta

farcita con mele granny, robiola di capra e mocetta di trota di Altura

€ 19.00

Cotechino di Montjovet

con crema di castagne, fonduta di fontina di Mascognaz e lenticchie croccanti

€ 16.00



Primi piatti

❁ **Tortelli al grano arso**
ripieni di cinghiale, ristretto di peperoni arrostiti e porro fritto € 18.00

Zuppa di riso e latte
con blue d'aoste, rabarbaro e fave di cacao € 15.00

❁ **Spaghettoni**
al profumo di pino mugo e fegato disidratato di vitello € 18.00

Zuppetta d'orzo grigionese
con mocetta di Montjovet, Gruyere e verdure croccanti € 15.00

❁ **Raviolo aperto**
con funghi, guanciale e aglio orsino € 18.00



Secondi piatti

Coq au vin Fumin

pollo ruspante Valdostano allevato a Fenis

€ 25.00

Spalla di cervo cacciato valdostano

con salsa al fondente e camomilla disidratata

€ 27.00

Bavetta di manzo piemontese alla griglia

con millefoglie di patate e purè di prugne

€ 24.00

Carrè di cinghiale cacciato valdostano

alla piastra e salsa al pepe verde

€ 28.00

Trota allo spiedo della Valchiusella

con yogurt di capra e cicorietta piccante

€ 25.00



Dessert

Millecrepes con marron glacé

fiocca , salsa ai lamponi calda e fondente alla grappa

€ 10.00

Pera cotta alla lavanda

con cremoso di robiola di pecora di Metzán, crumble di mandorle e cioccolato bianco

€ 10.00

Sorbetto alla mela verde

con sedano marinato e marshmallow

€ 10.00

Pain perdu

con panna fresca e composta al mandarino

€ 10.00

Nocciola e cioccolato

morbido alla nocciola e caffè, marmellata di arancia ricoperto di cioccolato

€ 10.00

❁ Prodotto da noi abbattuto al fine di conservare al meglio la sua fragranza,