• LOCANDA •

La Clusaz

Benvenuta, benvenuto.

In sintonia con la filosofia Slow Food, la invitiamo a rilassarsi ed a vivere con noi un momento di convivialità, all'insegna del mangiar bene.

Siamo grati di poterle raccontare una storia, fatta di enogastronomia, tradizione, ricerca ed interpretazione.
Tutto questo richiede il suo giusto tempo, ma siamo certi che il risultato finale saprà ricompensare qualche piccola attesa.

Per citare il maestro gastronomo Brillat-Savarin:
"Per saper mangiare bene, bisogna innanzitutto imparare ad aspettare ".

Le auguriamo un'emozionante esperienza gustativa.

Pier, Thierry, Andrea, Angela e Alessandro

L'acqua della nostra sorgente, naturale e gassata, il pane, il coperto ed il servizio sono inclusi nel prezzo dei piatti.

- Gentile cliente, la informiamo che i prodotti presenti nel menu possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.
- Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio (regolamento europero n. 1169/2011)

La Tradizione

• 5 portate •

Espressione di storicità della locanda, fedele ai sapori del territorio e della tradizione

Aperitivo con stuzzichino - euro 5

Salumi in Due Tempi

Jambon de Bosses • Jambon alla brace di Saint-Oyen • lard douce di Bosses • mocetta di manzo • salsiccia • boudin

Boudin caldo cotto in padella • patata kuroda • maionese all'aglio dolce • insalatina acidula di cavolo verza

Antipasto a scelta

Fonduta e Polenta

fonduta di fontina DOP • polenta cotta su fuoco a legna

Scaloppa di Foie Gras d'Oca

scaloppa di foie gras scottata • polenta cotta su fuoco a legna (+ euro 8)

Primo a scelta

Seuppa alla Vapelenentse

pane tostato al burro • cavolo verza stufato • fontina DOP • brodo

Straccetti di Segale

cavolo verza • crema di toma

Secondo a scelta

Carbonade

manzo brasato al vino "Torrette" • bacche selvatiche • polenta cotta su fuoco a legna

Trota

trota scottata al timo limone • purè di patate desirée

2 portate a scelta - euro 35

euro 48

L'Inverno

• 4 portate •

Raccontiamo la stagionalità, con materia prima gastronomica selezionata

Aperitivo con stuzzichino - euro 5

Montagna e Mare
lingua cotta a bassa temperatura • brandade di baccalà • bagnetto verde

Uovo Affogato
fiore d'uovo • crema liquida al caprino • sablé salato alle mandorle • olio di noci

Primo a scelta

Lasagnetta Aperta
stracotto di cervo • rapa bianca • melograno • cacao

Gragnano
spaghetti di Gragnano cacio e pepe mantecati all'aglio nero

Vialone Nano
risotto "Vialone Nano" mantecato al metodo classico • coda di bue brasata
(min. 2 px)

Secondo a scelta

Quaglia Farcita
in due cotture • castagna • lardo • uva in agro

Cervo
sauté di patate e funghi • cioccolato e spezie • spugna al prezzemolo

euro 55 2 portate a scelta - euro 42

Il Foie Gras

• 3 portate •

Il Foie Gras in tre varianti

Aperitivo con stuzzichino - euro 5

Torcione

fegato grasso d'anatra cotto nel torcione • pepe verde • soffice di mela renetta e genepy • pan brioche caldo

Risotto al Caffè

risotto "Vialone Nano" mantecato al caffè • petali di fegato grasso d'anatra

Secondo a scelta

Piccione

petto di piccione al rosa • coscetta farcita con fegato grasso d'oca e la sua salsa

Manzo

sottofiletto di manzo Garronese • scaloppa di fegato grasso d'oca • salsa al Madeira

euro 65

La Degustazione

5 portate* - euro 60

Dal salato al dolce, questo menu rappresenta la massima e libera espressione della nostra cucina.

Si tratta infatti di un percorso composto da piatti attinti da tutti i menu presenti all'interno della nostra carta, con l'intento di far sperimentare un'esperienza gustativa a tutto tondo.

*menu inteso per tutto il tavolo, al fine di garantire la migliore degustazione possibile.

Il Carrello dei Formaggi

Giro completo - euro 17

Mezzo giro - euro 9

selezione di caprini, vaccini e ovini

gli speciali

fuori menu

piatti ricchi e sinceri, creativi e
con prodotti di carattere

ogni settimana, qualcosa
di nuovo...

I Nostri Dolci

Un dolce lieto fine, per chiudere il percorso insieme ed affrontare l'amarezza di lasciare la tavola.

euro 8

Tiramisù Scomposto
Biscotto savoiardo, soffice al mascarpone, caffè espresso

98% Mandarino
Mousse allo yogurt, cuore di mandarino e il suo coulis

Kaki
Brownies ai semi oleosi e passion fruit

Sfogliatina
con gelato alla vaniglia e salsa al caramello calda

euro 5

Selezione di **sorbetti** e **gelati** di nostra produzione
caramello salato, fior di latte, cocco, mela, lampone, passion fruit

Dolci preparati al momento (15 min circa)
euro 8

Zabaione al "Chambave Muscat" e lingue di gatto (min 2px)

Soufflé al Cioccolato, fleur de sel e sorbetto al lampone