



DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

Dal salato al dolce, portate a sorpresa realizzate
con prodotti del mercato.

Un percorso alla scoperta della nostra cucina
che raccoglie idee, viaggi, ricerca e sperimentazione,
passione ed entusiasmo

IL MENU SI INTENDE ESCLUSIVAMENTE
PER TUTTO IL TAVOLO

EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE
VANNO SEGNALATE AL RESPONSABILE DI SALA

3 PORTATE EURO 50
(solo per il servizio di pranzo)

oppure

5 PORTATE EURO 80



MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE PER DUE PERSONE E UNA BOTTIGLIA DI
KRUG GRAND CUVEE 172 ème Edition

420 EURO a coppia

L'ACQUA DELLA NOSTRA SORGENTE (NATURALE E GASSATA), IL
PANE, IL COPERTO E IL SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO DI
EURO 4 A PERSONA

I CLASSICI DELLA CLUSAZ

UOVO AFFOGATO (euro 18)

caprino liquido, sablé salato alla mandorla
e olio di noci

RISOTTO AL CAFFÈ (euro 30)

risotto mantecato al caffè, petali di foie
gras, frutta fermentata

PICCIONE (euro 38)

in due cotture, foie gras, verdure di stagione

MENU COMPLETO - EURO 70

LA TRADIZIONE

ESPRESSIONE DI STORICITA' DELLA LOCANDA, FEDELE AI SAPORI DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE

BOUDIN (euro 22)

cotto in casseruola, patata, crema all'aglio dolce, insalatina acidula di cavolo verza

FONDUTA E POLENTA (euro 22)

fonduta di Fontina D.O.P, polenta cotta su fuoco a legna

oppure

SCALOPPA DI FOIE GRAS (euro 32)

scaloppa di foie gras d'oca, polenta cotta su fuoco a legna (supplemento di 10 euro)

LA NOSTRA SEUPPA ALLA VAPELENTSE (euro 22)

pane tostato al burro, cavolo verza stufato, Fontina D.O.P

GUANCIA (euro 28)

guancetta di manzo valdostano brasata, bacche selvatiche, polenta cotta su fuoco a legna

MENU COMPLETO - EURO 55

LA CARTA DI STAGIONE

SEPPIA- carciofo spinoso e lime (euro 23)

ANIMELLA -cotta alla brace, mela cotogna in agro,
cime di rapa e peperoncino (euro 25)

TORCIONE- fegato grasso d'anatra cotto nel torcione,
soffice di mela renetta e genepy, pan brioche caldo (euro 30)

RISOTTO - Vialone nano ai peperoni, bagna cauda e
creste di gallo (euro 25)

RAVIOLI -di anatra, Gran Gessato della Val d'Ayas, zucca,
castagna e olio all'arancia (euro 22)

SPAGHETTONE -pastificio Graziani al limone,
salmenrino affumicato, crema al miso di segale (euro 27)

IL NOSTRO MANZO ALLA ROSSINI - filetto di manzo,
funghi, bietole, scaloppa di foie gras, tartufo,
salsa al Madeira (euro 45)

PIEDINO DI MAIALE -farcito con animelle e carni bianche,
carciofi, crema di topinambur (per 2 persone) (euro 50)

ANGUILLA E MIDOLLO- chutney di mele, arancio,
zenzero e insalatina di salicornia (euro 30)

SAUTE' DI VERDURE- verdure di stagione ed erbe saltate
in padella (euro 25)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI (da 15 a 30 euro)
-SELEZIONE DI CAPRINI, OVINI, VACCINI-

DESSERTS

CIOCCOLATO CHE PASSIONE (euro 12)

mousse al cioccolato con inserimento di coulis al frutto della passione, gelato al cacao e yogurt

Chocolate mousse with passion fruit coulis, kaki and yogurt ice cream

Mousse au chocolat et coulis au fruit de la passion, glace au kaki et yogurt

TARTE TATIN (euro 10)

di mele, gelato al pepe Sichuan

apple tarte tatin, Sichuan pepper ice cream

tarte tatin aux pommes, glace au poivre Sichuan

ANANAS (euro 10)

crumble alle mandorle, spuma al cocco e finger lime

pineapple, almond crumble, coconut and finger lime mousse

ananas, crumble aux amandes, mousse de coco et finger lime

ZABAIONE (euro 8)

al Moscato e lingue di gatto (min 2 px)

Zabaione with Moscato wine and typical italian biscuits (min 2 px)

Zabaione au Muscat et langues de chat (min 2 pax)

SORBETTI E GELATI (euro 8)

di nostra produzione, selezionati in base alla stagionalità

seasonal sorbets and ice creams

glaces et sorbets de saison