



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

IL FOIE GRAS

TORCIONE (euro 30)

di fegato grasso d'anatra, spuma di mela renetta e
genepy, pan brioche caldo

BOTTONI (euro 30)

ravioli Maison farciti con carne di anatra
confit, salsa al fegato grasso e ciliegia
fermentata

PETTO D'ANATRA (euro 30)

cotto al forno, topinambur, pak-choi,
scaloppa di fegato grasso (qualità extra)

MENU COMPLETO - EURO 80

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)

fondua di Fontina D.O.P, polenta (Az. Chappoz)
cotta su fuoco a legna

oppure

SCALOPPA DI FOIE GRAS (euro 32)

scaloppa di foie gras d'oca, polenta (Az. Chappoz)
cotta su fuoco a legna (**supplemento di 12 euro**)

LA NOSTRA SEUPPA ALLA (euro 22)

VALPELENENTZE

pane tostato, Fontina DOP, cavolo verza
stufato

GUANCIA (euro 28)

guancetta di manzo valdostano brasata, polenta
(Az. Chappoz) cotta su fuoco a legna

MENU COMPLETO - EURO 58

LA CARTA

SONO RICHIESTE MINIMO 2 PORTATE ALLA CARTA

UOVO AFFOGATO- uovo poché, crumble alle mandorle salato, fondua di caprino, olio alle noci (**euro 20**)

PORRO-cotto alla brace, ostrica Gillardeau e salsa allo yuzu (**euro 25**)

SCALOPPA - di fegato grasso d'oca qualità extra e frutta caramellata (**euro 32**)

RISOTTO-Vialone Nano “riserva Ferron”, peperone, colatura di alici e creste di gallo (**euro 22**)

TORTELLI- di piedino di maiale, estratto di cime di rapa, noci e peperoncino (**euro 25**)

SPAGHETTO -pastificio Graziano, cacio affumicato (Az. Agricola La Clusaz), pepe e aglio nero fermentato (**euro 25**)

PICCIONE- petto e coscia di piccione in due cotture, scaloppa di fegato grasso d'oca, salsa al Madeira (**euro 38**)

ROMBO CHIODATO- glassato al burro in salsa Vermout, patate quarantine e tartufo nero (**euro 35**)

ZUCCA- cotta al forno, spuma al Bleu d'Aoste, terra d'orzo e liquirizia (**euro 25**)

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

DESSERTS

SEMIFREDDO (euro 12)

al cioccolato Guanaja(70%), inserto al lampone e cremoso al caffé
Guanaja chocolate semifreddo, raspberry and coffee mousse
semifreddo au chocolat Guanaja, insertion à la framboise et
crémeux au café

TARTE TATIN (euro 10)

alle mele, gelato allo yuzu

Tartlet with apple and yuzu ice cream
Tarte Tatin aux pommes et glace au yuzu

MERINGA (euro 10)

cestino di meringa, crema alle castagne al miele e spuma di arancia
meringa with chestnut and honey cream, orange mousse
meringue, crème à la châtaigne au miel et mousse à l'orange

ZABAIONE (euro 10)

al Moscato d'Asti (Massolino) e lingue di gatto

Zabaione with Moscato wine and tipical italian biscuits
Zabaione au Muscat et langues de chat

GELATI E SORBETTI (euro 8)

di nostra produzione, selezionati in base alla stagionalità

seasonal sorbets and ice creams
glaces et sorbets de saison