



- M E N Ù -

Benvenuta, Benvenuto.

In sintonia con la filosofia Slow Food, la invitiamo a rilassarsi e 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 e 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 e Alessandro

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

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

SOLO PER IL SERVIZIO DI PRANZO

3 PORTATE EURO 48

- ANTIPASTO
- PRIMO O SECONDO
- FORMAGGI O DOLCE

OPPURE

5 PORTATE EURO 80

IL FOIE GRAS

IN TRE VARIANTI

TORCIONE (euro 30)

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

RISOTTO AL CAFFÈ' (euro 30)

risotto "*carnaroli classico*" mantecato al caffè,
petali di foie gras d'anatra

SOTTOFILETTO DI MANZO (euro 35)

di pezzata rossa valdostana,
fegato grasso, salsa al madeira

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)

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

FUORI MENU, PIATTI RICCHI E SINCERI

LINGUA DI VITELLO (euro 20)

brandade di baccalà, olio al verde e il suo latte di cottura

UOVO AFFOGATO (euro 18)

caprino liquido, sablé salato alla mandorla e olio di noci

PERNICE (euro 22)

marinata all'arancio sotto sale con una leggera affumicatura, topinambur e mela renetta
(prodotto cacciato, possibile traccia di proiettili)

VELLUTATA DI ZUCCA (euro 23)

salsa al *vin jaune* e spugnole

PLIN DI CERVO (euro 22)

il suo ristretto, cipolla marinata all'agro di lamponi

RISOTTO (euro 25)

Carnaroli Classico mantecato al burro acido, creste di gallo, riccio di mare

SCALOPPA (euro 35)

di Foie Gras d'oca "qualità Extra", frutta caramellata

SAUTÉ GOURMAND (euro 38)

manzo, fegato, capasanta, animella, scampo in diverse cotture

CAPRIOLO (euro 35)

glassato al burro, uva in agro, salsa senape e miele
(prodotto cacciato, possibile traccia di proiettili)

ROMBO (euro 35)

glassato al burro, crema soffice di patate e porri, uova di aringa affumicata

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

SELEZIONE DI CAPRINI, VACCINI E OVINI

GRAN DEGUSTAZIONE

EURO 22

PICCOLA DEGUSTAZIONE

EURO 13

I NOSTRI DOLCI

UN DOLCE LIETO FINE PER TOGLIERE
L'AMAREZZA DI LASCIARE LA TAVOLA

TORTINO (euro 12)
cuore fondente al cioccolato e vaniglia
(tempo preparazione:15min)

CROSTATINA (euro 10)
maroni e caco

TARTE TATIN (euro 10)
pere Williams, gelato al fiordilatte

ZABAIONE (euro 10)
al Moscato e lingue di gatto (*min 2 px*)

SORBETTI E GELATI (euro 7)
di nostra produzione, selezionati in base alla
stagionalità