

## **MENU SERALI INVERNALI**

È obbligatorio al momento della prenotazione confermare il menù e lasciare un recapito telefonico. I prezzi si intendono per persona e sono comprensivi di trasporto con gatto delle nevi e motoslitte. In assenza di neve verrà effettuato un avvicinamento con le nostre vetture. All'arrivo sarete accolti con un calice di Spumante locale accompagnato dagli amuse-bouche degli chef. SONO ESCLUSE LE BEVANDE AL TAVOLO.

È necessario indicare preventivamente varie intolleranze e/o allergie.

### **AMUSE-BOUCHE DEGLI CHEF**

Selezione di formaggi locali

Budino salato al latte di capra con riduzione ai frutti di bosco

Trota di Morgex mantecata e cipolla rossa in agrodolce

Polentina rafferma e crumble di bodeun

### **MENU 1 "VAL VENY"**

**(min. 2 persone)**

Amuse-bouche degli chef

Riso carnaroli mantecato con crema di patate dolci, colatura di fontina DOP  
con polvere di olive nere e mocetta croccante

Chinoise di carni miste con contorni di patate al forno e cavoletti colorati

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

### **MENU 2 "MONTE BIANCO"**

**(min. 2 persone)**

Amuse-bouche degli chef

Cialda croccante di riso nero, messata valdostana, maionese allo zafferano e tartufo nero  
Fonduta di Fontina DOP servita con polenta al salto, crostini di pane nero fatto in casa e patate  
novelle

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

### **MENU 3 "MIAGE"**

Amuse-bouche degli chef

Ravioli del Plin ripieni di crema di Bleu d'Aoste e pere saltati con burro, timo e noci

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con salsa all'aglio nero e composta di patate viola

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

### **MENU 4 "LES PYRAMIDES"**

Amuse-bouche degli chef

Cavatelli al ragù bianco di lepre e profumo di erbe alpine

Tomahawk di cinghiale nostrano cotto a bassa temperatura su crema di mele e birra

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

### **MENU 5 "PUNTA HELBRONNER"**

Amuse-bouche degli chef

Tortelli fatti in casa al persico con asparagi e pomodorini gialli

Salmerino alpino di Morgex cotto a bassa temperatura in crosta di patate e zucchine

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

### **MENU 6 "CHECROUIT" (VEGETARIANO)**

Aperitivo di benvenuto:

Selezione di formaggi tipici locali

Budino salato al latte di capra con riduzione ai frutti di bosco

Caponatina di verdure

Polentina rafferma e funghi porcini

Flan di topinambur, crema di pecorino e crumble di pane nero

Zuppa di porcini ( con castagne , porcini e fontina gratinata al forno)

Dolce della casa

Caffè

€ 90,00

**MENU BABY "PETIT MONT BLANC"**

Pasta al sugo o al pesto

Bocconcini di pollo impanati con patatine fritte

Gelato

€ 50,00