

menu degustazione

serviti per l'intero tavolo

**tra l'acido, l'amaro,
il dolce e il salato**

110 mano libera, cinque passaggi
85 abbinamento vini

145 mano libera, sette passaggi
100 abbinamento vini

50 in aggiunta su vostra richiesta:
15-25 Panna cotta al caviale, cicoria e gelato allo scalogno
Degustazione di formaggi

**mercati contadini
aostani**

95 vegetariano, cinque passaggi
85 Abbinamento vini

plénitude

Dom Pérignon

500 Dom Pérignon vintage brut 2015
e cinque passaggi abbinati
per due persone

alla carta

**ordinazione minima di
2 portate per persona**

Asparagi, yogurt di capra, e pompelmo rosa	30
Panna cotta al caviale, cicoria e gelato allo scalogno	50
Scampi dell'Adriatico scottati, erbe di raccolta e vaniglia	40
Spaghetto all'origano selvatico, mandorla e pomodoro acerbo	30
Plin di carciofo, brodo di midollo affumicato e dragoncello	35
Chioccioline, riso Margherita all'ostrica e burro alla maitre d'hotel	40
Anguilla al legno di melo e acetosella	45
Anatra croisé, sauté di spugnole e foie gras in due servizi – per due persone	150
Filetto di manzo giovane di Nus al vapore di timo alpino	50

Coperto e panificazione maison 5
Acqua 5

per concludere

Verbena, arancia e pepe di timut	20
Mascarpone, fragole e argento	25
Sorbetto del giorno	10

conclusion

Verveine, orange et poivre timut	20
Verbena, orange and timut pepper	
Mascarpone, freises et argent	25
Mascarpone, strawberries and silver	
Sorbet du jour	10
Sorbet of the day	

selezione di formaggi

cheese selection

sélection de fromages

robiola di capra – les ecureuils
saint-pierre

fontina - pra su piazz
cogne

toma di pecora – morzenti
aymavilles

blu vaccino – brochard
plan felinaz

gessato di pecora – bagnod
val d'ayas

3-5pz

15-25

L'assortimento può variare a seconda
della stagione e disponibilità

The assortment may vary depending
on the season and availability

L'assortiment peut varier selon
la saison et la disponibilité