

## **tasting menus – menu degustation**

for the whole table – pour tout le invités

### **acid, bitter, sweet and savory aigre, amer, sucré et salé**

110 five courses – cinq plats  
85 wine pairing – accord des vins

145 seven courses – sept plats  
100 wine pairing – accord des vins

additionally on request – en plus sur demande:  
50 caviar panna cotta, chicory and shallot ice cream  
panna cotta au caviar, chicorée et glace à l'echalote  
15-25 cheese selection  
sélection des fromages

### **aostan farmers markets des marchés agricole d'aoste**

95 five vegetarian courses  
cinq plats végétariens  
85 wine pairing – accord des vins

**plénitude**  
*Dom Pérignon*

500 Dom Pérignon vintage brut 2015  
five courses – cinq plats  
for 2 guests – pour deux personnes

# à la carte

minimum order two courses

commande minimum deux cours

Asparagus, goat yogurt and pink grapefruit 30

Asperges, yaourt de chèvre et pamplemousse rose

Caviar panna cotta, chicory and shallot ice cream 50

Panna cotta au caviar, chicorée et glace à l'échalote

Seared scampi, wild herbs and vanilla 40

Langoustines poêlées, herbes sauvages et vanille

Wild oregano spaghetti, almond and green tomato 30

Spaghetti à l'origan sauvage, amandes, tomate verte

Artichoke raviolis, smoked marrow stock, estragon 35

Raviolis d'artichauts, bouillon de moelle fumé, estragon

Snails, oyster risotto Margherita and maitre d'hotel butter 40

Escargots, risotto Margherita aux huîtres et beurre maître d'hôtel

Apple wood eel and sorrel 45

Anguille au bois de pommier et oseille

Two services of croisé duck, morels and foie gras 150

Deux services de canard croisé, morilles et foie gras

for 2 guests – pour 2 invités

Steamed beef fillet and alpine thyme 50

Filet de bœuf au vapeur de thym alpin

cover charge – couvert 5

water – eau 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 ecurueils  
saint-pierre

fontina - pra su piaz  
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