




LA CARTA





ANTIPASTI

- Lumache "Madame Escargot" al Bleu d'Aoste o alla mediterranea - 10
- Bruschetta, burrata e prosciutto crudo di Bosses - 18
- Fiori di zuccina ripieni di ricotta e capra, rosso di pomodoro, foglia di basilico - 15
- Caesar salad - 14
- Vitello tonnato - 16
- Sushi valdôtèn (albese, battuta, carne salada) - 17
- Peperoni, bagna cauda leggera e acciughe - 14
- Foie gras con marmellata di agrumi, pane caldo, frutti rossi - 28



CLASSICI

-  Taglieri di formaggi e salumi locali - 14 / 18
- Pane, burro, acciughe - 11
-  Le polente di IANUA (concia o in terrina) - 12/14
-  Fonduta alla valdostana con la fontina e i crostini - 18



PRIMI

- Bucatini alla amatriciana valdostana - 15
- Risotto ai funghi porcini - 18
- Spaghettini pomodoro fresco, limone grattugiato, basilico - 15
- Pansoti di Sori - 15
-  Crespelle - prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen e fontina - 16
- Zuppa del pellegrino, legumi e cereali con crostini e fontina - 10
-  Favò - zuppa con fave, salsiccia, pomodoro fresco, crostini di pane nero, ditaloni e fontina - 18

SECONDI

- La tartiflette - patate stufate, pancetta, cipolla e reblochon o rebletzen - 15
- Fumé di trota e salmerino con patate novelle e salsa gravlax - 19
- Petto d'anatra all'arancia al profumo di miele e tabacco - 24
- Filet mignon sfumato al sidro, mele caramellate, frutti rossi - 24
-  Scaloppe di vitello filiera AREV alla De Tillier - 25
- Spada al salmoriglio con insalata verde - 26
-  Cotoletta alla valdostana in doppia panatura di grissini - 26
- Filetto di garronese alla piastra con salse bourguignonne o alla Rossini - 38 /46

DESSERT

-  Crema di Cogne con le tegole - 8
- Bûnet alla piemontese con salsa allo zabaione - 8
- Semifreddo al caffè di Artari - 8
- La zuppa inglese - 7
- Sorbetto al limone - 5
- Ile flottante caramello e mandorle - 9
- Macedonia o i nostri frutti di montagna - 7
- Lo zabaglione dello chef - 8
-  Caffè alla valdostana per due persone con la coppa dell'amicizia in regalo - 20

LA CARTE



LES ENTRÉES

Six escargots au Bleu d'Aoste ou style méditerranéen - 10

Jambon de Bosses, mozzarella "burrata", bruschetta - 18

Fleurs de courgettes farcies à la ricotta et au chèvre, tomate rouge et feuille de basilic - 15

Caesar salad - 14

Veau à la sauce au thon - 16

Sushi valdôtèn - nos viandes crues - 17

Poivrons, sauce "bagna cauda", anchois - 14

Foie gras avec confiture d'agrumes, pain chaud et fruits rouges - 28

LES CLASSIQUES



Fondue valdôtaine - 18



Selection de fromages de la Vallée d'Aoste et charcuterie artisanale - 14/18

Anchois, pain, beurre - 11



Les polenta de lanua (avec fromage, au ragoût) - 10/14

PÂTES ET RISOTTO

Pâtes sèches à la sauce "amatriciana" (tomates, lardons et fromage de brebis râpé) - 15

Risotto aux cèpes - 18

Spaghetti tomates fraîches, basilic, zeste de citron, huile taggiasco - 15

Pâtes farcies de prebogion (herbes sauvages) - 15



Crêpes au jambon à la braise de Saint-Oyen et fontina - 16

Soupe du pèlerin, légumineuses avec croûtons et fontina - 10



Favò, soupe de pâtes, fèves, saucisse, pain de seigle, fontina - 18

VIANDE ET POISSON

Tartiflette: pommes de terre, Reblochon, oignon, lardons - 15

Truite et ombre fumés avec pommes de terre et sauce gravlax - 19

Magret de canard à l'orange - 24

Espadon à la sauce salmoriglio avec salade verte - 26



Escalopes de veau "De Tiller" à la fontina et au vin blanc - 25

Filet mignon au cidre, pommes caramélisés, fruits rouges - 24



Escalope valdôtaine en panure double de gressin - 26

Filet de bœuf de Garonne avec sauce bourguignonne ou avec foie gras - 38/46

LES GOURMANDISES



Crème de chocolat fondant et oeufs avec des biscuits valdôtain - 8

Bûnet, dessert à la cuillère de la tradition du Piémont - 8

Semifreddo au café Artari - 8

La zuppa inglese - 7

Île flottante, caramel et amandes - 9

Sorbet au citron - 5

Salade de fruits ou nos fruits de montagne - 7

Notre sabayon - 8



Café à la valdôtaine (enrichi de genepy et grappa), pour deux personnes - 20




MENU



APPETIZERS

- Six snails with Blue cheese or Mediterranean-style - 10
- Bosses ham, mozzarella "burrata", bruschetta - 18
- Courgette flowers stuffed with ricotta and goat cheese, red tomato and basil leaf - 15
- Caesar salad - 14
- Sliced veal with tuna sauce - 16
- Sushi valdôtain, assortment of raw meats - 17
- Peppers in light bagna cauda, anchovies - 14
- Foie gras with citrus jam, warm bread and red fruits - 28



CLASSICS

-  Valdostan fondue - 18
-  Selection of Aosta Valley cheese or artisanal cured meats - 14/18
- Anchovies, bread, butter - 11
-  Polenta (with cheese and butter, in terrine) - 12/14



FIRST DISHES

- Dry Italian pasta with valdostan style Amatriciana sauce (tomato, bacon, grated goat cheese) - 15
- Porcini mushroom risotto - 18
- Spaghetti, fresh tomato, basil, lemon zest, taggiasco oil - 15
- Fresh pasta filled with a mixture of wild herbs and a soft cheese similar to ricotta - 15
-  Valdostan-style crepes with grilled ham and Fontina cheese - 16
- Pilgrim's soup, legumes and cereals with croutons and Fontina - 10
-  Fava bean soup, sausage, fresh tomato, black bread crostini, fontina cheese - 18

SECOND COURSES

- Tartiflette, stewed potatoes, bacon, onions and Reblochon cheese - 15
- Smoked trout and char with ratte or new potatoes and gravlax sauce - 19
- Duck breast with orange sauce, served with potatoes - 24
- Filet mignon with cider, caramelized apples, red fruits - 24
-  Veal escalope "De Tiller" with fontina and white wine - 25
- Swordfish with salmoriglio sauce and green salad - 26
-  Valle d'Aosta style cutlet in double breadstick breading - 26
- Garronese fillet with bourguignonne sauces or with foie gras - 38/46

DESSERTS

-  Crema di Cogne, custard with chocolate, served with tegole (typical local cookies) - 8
- Bûnet, a piedmontese pudding made with amaretto biscuits - 8
- Coffee semifreddo - 8
- Our zabaglione - 8
- Floating ile, caramel and almonds - 9
- La zuppa inglese - 7
- Lemon sorbet - 5
- Fruit salad or our mountain fruits - 7
-  Valle d'Aosta coffee for two people - 20