

MENU

ANTIPASTI

- Pane, burro e acciughe - 11
- Flan di porri su fonduta di toma e caprino - 13
- Torretta di melanzane e zucchine - 14
- Fumé di torrente - 18
- Trota di Lillaz in carpione con cipolla rossa caramellata e verdure in agro - 14
- Tartare di vitello valdostano o piemontese, uovo di quaglia crudo - 15
- Sushi valdôtain, i crudi di carne (albese, tartare, carne salada) - 16
- Tartare di vicciola e caviale - 35
- Lumache "Madame Escargot" al bleu d'Aoste o alla mediterranea - 10
- Salumi artigianali della Valle d'Aosta - 14
- Selezione di formaggi valdostani - 14
- Il Savoia - il gran tagliere misto - 16

I PRIMI

- Spaghetti alla colatura di alici - 15
- Risotto "potager" con verdure locali e zafferano - 15
- Gnocchi fatti in casa con fonduta e mocetta - 15
- Pansoti liguri con prebogion e prescinseua - 16
- Crespelle con jambon alla brace e fontina - 15
- Zuppa del pellegrino di legumi, con crostini e fontina - 10
- La Favò, ditaloni, fave, salsiccia, lardo, pomodoro fresco, crostini di pane nero, fontina - 15
- Polenta concia con burro e fontina DOP - 13
- Spaghetti bergamotto e caviale - 25

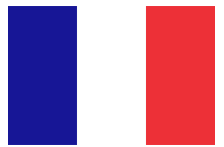
I SECONDI

- Sarde a beccafico - 16
- Guancia di vitello con polenta - 16
- Magret de canard, petto d'anatra all'arancia, patate, cipolle caramellate - 20
- Scaloppine di filetto al Calvados con purè di mele - 27
- Scaloppine di filetto "alla valdostana" - 27
- Orata o branzino alla ligure - 20
- Costata di valdostana con contorno - 26
- Selvaggina in umido con polenta - 18
- La tartiflette (patate stufate, pancetta, cipolla e reblochon) - 14
- Filetto alla griglia con salse bourguignonne - 33
- Filetto alla Rossini - 40

DESSERT

- Crema di Cogne con tegole - 6
- Bûnet alla piemontese - 7
- Semifreddo al genepy - 8
- Fondant au chocolat - 9
- Torta di nocciole con salsa a frutti rossi e gelato - 9
- Monte Bianco - 9
- Zuppa Inglese - 6
- Sorbetto - 5

MENU



LES ENTRÉES

- Anchois, pain, beurre 11
- Flan de poireaux sur fondue de fromages de vaches et chèvres valdôtains, parfumé au thym - 13
- Tourelle de courgettes et aubergines avec tomates et galette de polenta- 14
- Truite marinée, oignon rouge caramélisé et légumes acidulés - 14
- Tartare - veau valdôtain ou piémontais, œuf de caille cru - 15
- Sushi valdôtain - nos viandes crues
- Tartare de viande "vicciola" veau élevé à noisettes et caviar - 35
- Escargots "Madame Escargot" au Bleu d'Aoste ou style méditerranéen - 10
- Fumés, truite et omble chevalier fumés avec crudités - 18
- Charcuterie artisanale valdôtaine - 14
- Selection de fromages de la Vallée d'Aoste - 14
- Il Savoia - plateau composé de charcuterie et fromages -16

LES PLATS

- Spaghetti, pâtes Felicetti avec sauce aux anchois - 15
- Spaghetti, pâtes Felicetti avec bergamotte et caviar - 25
- Risotto aux légumes du jardin et safran - 16
- La Favò, petites pâtes , fèves, saucisses, lard, tomates, croûtons de pain de seigle, fontina - 15
- Gnocchi maison avec fontina et mocetta - 15
- Crêpes au jambon à la braise et fontina - 15
- Pansoti, pâtes farcies d'herbes sauvages - 16
- Soupe du pèlerin, légumineuses avec croûtons et fontina - 10
- Polenta "concia" avec beurre et fromage - 13
- Tartiflette - pommes de terre, Reblochon, oignon, lardons - 14
- Gibier avec polenta - 18
- Rouleaux de sardines farcis - 16
- Joue de veau avec pommes de terre - 16
- Escalopes au Calvados avec purée de pommes - 27
- Escalopes avec fontina et vin blanc - 27
- Magret de canard à l'orange, pommes de terre des montagnes, oignons caramélisés - 20
- Dorade ou loup de mer à la mode ligurienne - 20
- Steak de la Vallée d'Aoste avec plat d'accompagnement - 26
- Filet mignon grillé avec sauces bourguignonnes -33
- Filet mignon avec foie gras - 40

LES GOURMANDISES

- Crème de Cogne (chocolat fondant, oeufs) avec des biscuits valdôtain - 6
- Bûnet - dessert à la cuillère de la tradition du Piémont - 7
- Parfait au génépy - 8
- Coeur moelleux au chocolat - 9
- Tarte aux noisettes, sauce aux fruits rouges, glace - 9
- Zuppa inglese (biscuits à la cuillère, trempés dans de l'alkermès, crème pâtissière chocolat) - 6
- Mont Blanc - 9
- Sorbet - 5

MENU



APPETIZERS

- Anchovies, bread, butter - 11
- Leek flan on fondue Aosta Valley goat and cow cheese - 13
- Trout Marinated trout with watercress salad - 14
- Aubergines and zucchini turret with tomatoes and polenta wafer - 14
- Tartare - Aosta Valley or Piedmontese veal, raw quail egg - 15
- Tartar of nut-fed meat and caviar - 35
- Snails with cheese "bleu d'Aoste" or mediterranean style - 10
- Trout and char smoked with raw vegetables - 18
- Sushi valdôtain - our raw meat - 16
- Artisan cured meats - 14
- Selection of Aosta Valley cheeses - 14
- Savoia - cured meats and local cheeses - 16

MAIN COURSES

- Felicetti pasta with pasta with anchovy sauce - 15
- Felicetti pasta with bergamot and caviar - 25
- Risotto, italian rice, with garden vegetables and saffron - 16
- La Favò, pasta with broad beans, sausage, lard, fresh tomato, black bread croutons, fontina cheese - 15
- Gnocchi, homemade with with fondue and "mocetta" (salted meat) - 15
- Crêpes, grilled Saint Oyen's ham and fontina cheese - 15
- Pansoti, stuffed pasta filled with aromatic herbs - 16
- Pilgrim's Soup, legumes with croutons of bread and fontina cheese - 10
- Polenta with butter and Fontina cheese - 13
- Tartiflette cheesy potato bake with Reblochon, onions, bacon - 14
- Game with polenta - 18
- Stuffed sardine rolls - 16
- Veal cheek - stewed apples and chestnuts - 16
- Escalopes with calvados and apple puree - 27
- Escalopes with fontina cheese and Aosta Valley white wine - 27
- Duck breast with orange, mountain potatoes, caramelized onions - 20
- Ligurian sea bream or European bass - 20
- Val d'Aosta cow steak with side dish - 26
- Grilled tenderloin with bourguignonne sauces - 33
- Grilled tenderloin "Rossini" (foie gras) - 40

DESSERTS

- Custard with chocolate, served with Tegole (typical local cookies) - 6
- Bûnet, a piedmontese pudding made with amaretto biscuits - 7
- Génépy semifreddo (parfait ice cream) - 8
- Soft chocolate heart - 9
- Zuppa inglese (ladyfingers dipped in liqueur with layers of crema pasticciera and chocolate) - 6
- Hazelnut pie with currant sauce and ice cream - 9
- Mont Blanc - 9
- Sorbet - 5