

Dessert

Silou: bavarese al mirtillo, spugna al cacao, cremoso al formaggio fresco, mirtilli in gel e disidratati

Silou: bavarois aux myrtilles, éponge au cacao, crèmeux au fromage frais, myrtilles en gelée et déshydratées

Silou: blueberry bavarois, cocoa sponge, fresh cheese cream, blueberries in gel and dehydrated

11,00 (1-3-7-12)

Latte e miele: cremoso al miele di montagna, mou al polline e gelato di yogurt all'abete

Lait et Miel : Crèmeux au miel de montagne, caramel au pollen et glace au yaourt de sapin

Milk and Honey: Mountain honey crèmeux, pollen caramel and fir yogurt ice cream

11,00 (1-3-7)

Pain perdu di segale, gelato al burro dolce, riduzione di vin brulé di Torrette e croccante di pane nero

Pain Perdu de seigle, glace au beurre doux, réduction de vin chaud de Torrette et croustillant de pain noir

Rye "Pain Perdu", sweet butter ice cream, Torrette mulled wine reduction, and black bread crisp

11,00 (1-7-12)

Il 5C: gelato al pino, melassa di pigna e granita di licheni

Le 5C : Glace au pin, mélasse de pomme de pin et granité de lichens

The 5C: Pine ice cream, pinecone molasses and lichen granita

11,00 (7) 

Servizio alla lampada

Desserts flambés

Flambé desserts

(min. 2 porzioni - minimum 2 portions - minimum 2 servings)

Crêpes Suzettes con arancia, Grand Marnier e Cognac servite con gelato al fiordilatte

Crêpes Suzettes à l'orange, Grand Marnier et Cognac accompagnées de glace au fiordilatte

Crêpes Suzette served with fiordilatte ice-cream

15,00 a porzione (1-3-7-12)

Zabaione montato a frusta con Moscato d'Asti e Chambave Muscat Passito, servito con tegole della tradizione

Sabayon monté à la main avec du Moscato d'Asti et du Chambave Muscat flétry, servi avec des "tuiles" de la tradition

Whipped Zabaione with Moscato d'Asti and Chambave Muscat Passito, served with traditional tuiles

15,00 a porzione (1-3-8-12)

Tartelletta alla mela, meringa alla lavanda e infuso freddo alla rosa canina

Tartelette à la pomme, meringue à la lavande et infusion froide de cynorrhodon

Apple tartlet, lavender meringue and cold rosehip infusion

15,00 a porzione (1-3-7-12)

I formaggi

Les fromages

The cheeses

La selezione di formaggi della Valle d'Aosta

Une sélection de fromages de la Vallée d'Aoste

A selection of Aosta Valley cheeses

16,00 (7) 

I vini da dessert al bicchiere

Les vins de dessert au verre

Dessert wines by the glass

Blanc Flapì – Albert Vevey 10.-

"Gemme" Bianco da uve stramature – Feudi S. Maurizio 8.-

Ninive – Ermes Pavese 10.-

Spillo d'Oro – Cave Gargantua 10.-

Flêtry au vent – Grosjean 9.-

Vin Santo 2014 – Castello di Ama 8.-

Vin Santo 2015 – Castello di Ama 8.-