

Come da tradizione,

Pain perdu:

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)

dal torrente al lago,

Il 5C:

gelato al pino, melassa di pigna e granita di licheni

glace au pin, mélasse de pomme de pin et granité de lichens
pine ice cream, pinecone molasses and lichen granita

 11,00 (7)

attraverso il bosco,

Latte e miele:

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

crèmeux au miel de montagne, caramel au pollen et glace au yaourt de sapin
mountain honey crèmeux, pollen caramel and fir yogurt ice cream

11,00 (1-3-7)

fino al mare,

Mandarino e caviale:

panna cotta alle foglie di mandarino, gelato al mandarino, olio al mandarino tostato e caviale di storione

panna cotta aux feuilles de mandarinier, glace à la mandarine, huile de mandarine toastée et caviar d'esturgeon
mandarin leaf panna cotta, mandarin ice cream, toasted mandarin oil and sturgeon caviar

 11,00 (3-7)

preparato al tavolo,

Zabaione:

montato a frusta alla lampada 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

(min. 2 porzioni - minimum 2 portions - minimum 2 servings) 15,00 a porzione (1-3-8-12)

per il Silou.

Crêpes suzettes:

crêpes alla lampada con arancia, Grand Marnier e Cognac servite con gelato al fiordilatte

crêpes flambées à la table à l'orange, au Grand Marnier et au Cognac, servies avec une glace au fiordilatte
crêpes flambéed at the table with orange, Grand Marnier and Cognac, served with fiordilatte ice cream

(min. 2 porzioni - minimum 2 portions - minimum 2 servings) 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 (1-7)

I vini da dessert al bicchiere

Les vins de dessert au verre

Dessert wines by the glass

Chambave Muscat Passito 2019 – Crotta di Vegneron	8,00
Blanc Flapì – Albert Vevey	10,00
“Gemme” Bianco da uve stramature – Feudi S. Maurizio	8,00
Ninive – Ermes Pavese	10,00
Spillo d'Oro – Cave Gargantua	10,00
Flêtry au vent – Grosjean	9,00
Vin Santo 2014 – Castello di Ama	8,00
Vin Santo 2015 – Castello di Ama	8,00
Gewurztraminer Linticlarus 2018 – Tiefenbrunner	11,00