

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 di infuso al latte e corteccia, mieli di montagna e gelato di yogurt all'abete

crèmeux d'infusion au lait et à l'écorce, miels de montagne et glace au yaourt et sapin

milk-and-bark infusion crèmeux, mountain honeys and fir yogurt ice cream

11,00 (1-3-7)

fino al mare,

Ricotta, fichi e bottarga:

gelato e cremoso di ricotta fresca, gelee di fichi, finocchietto e bottarga di muggine

glace et crèmeux de ricotta fraîche, gelée de figues, fenouil sauvage et bottarga de mullet

fresh ricotta ice cream and crèmeux, fig gelée, wild fennel and mullet bottarga

11,00 (1-3-7)

preparato al tavolo,

Zabaione e frutti di bosco:

montato a frusta alla lampada con "Brachetto" e "Framboise", servito con frutti di bosco

sabayon monté à la main avec "Brachetto" e "Framboise", servi avec des fruits des bois

zabaione whipped at the table with "Brachetto" e "Framboise", served with mixed berries

(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	<i>Crotta di Vegneron</i>	8,00
“Gemme” Bianco da uve stramature	<i>Feudi S. Maurizio</i>	8,00
Ninive	<i>Ermes Pavese</i>	10,00
Spillo d'Oro	<i>Cave Gargantua</i>	10,00