

# *Les tentations*

## **Viande:**

Veau à la sauce au thon	10
Tartare de bœuf, jaune d'œuf mariné, oignon aigre-doux à la fraise et chips de polenta	10
Tataki de cerf	11
Boulettes de viande à la Valdôtaine	8
Brochette du cannibale	8
Gnocchi à la sauce de gibier	7

## **Poisson:**

.Coquille Saint-Jacques, petits pois et framboise	12
.Fish & Chips	10
.Poulpe et pêches	10
.Crevettes, pastèque et Campari	9
Truite fumée à la sauce Old Wild Vesp	8
Tagliolino à la truite de la Valdigne, ses œufs et beurre aigre	9

**Végétarien:**

Légumes enrobés de pâte à frire avec émulsion d'amandes	7
Légumes marinés maison avec sorbet au basilic	8
Parmigiana	8
Falafel de pois-chiches	8
Quiche aux cèpes	8
Gazpacho	8
Tagliatelles de courgettes à la sauce de seitan	8

**Desserts:**

Gâteau de la forêt noire	6
Tarte Tatin déconstruite	6
Éclair maison	5
Pannacotta	5
Gâteau au chocolat au cœur tendre	6
Briques de chocolat	6

# *La Tradition*

(Portion entière)

Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste	18
Sélection de fromages locaux avec moutarde maison	17
Crêpes à la Valdôtaine farcis de jambon et de Fontina	18
Polenta "Concia" avec beurre et Fontina	16
Seupa alla Valpelinentse	16

Le pain, les pâtes et les desserts sont faits maison  
Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités gustatives de certains aliments,  
ils pourraient être soumis à une mise au froid et/ou congélation

•Produits achetés surgelés

Les lignes de production ne sont pas séparées et malgré l'attention du personnel les préparatifs ils peuvent contenir des traces d'allergènes ou de contamination

Pour toute information sur les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel

Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €