



Antipasti

LA TRADIZIONE

Insalata tiepida di patate di Morgex e Motsetta all'olio e limone • 16

Salade tiède de pommes de terre de Morgex et Motsetta à l'huile d'olive et citron
Morgex potato and Motsetta warm salad in lemon and olive oil sauce

....

Caprino caldo in crosta di mandorle su Pan Ner fruttato e insalatina aromatica • 16

Fromage de chèvre chaud en croûte de amandes sur Pan Ner aux fruits et salade aromatique
Warm almond-crusted goat cheese on fruit Pan Ner and aromatic salad

....

Antipastino Tradizione: vitello tonnato cotto al rosa con fior di cappero, insalata russa, tomino al verde e peperone al forno con acciuga di Cantabrico • 20

Entrée Tradition : rôti de veau froid à la sauce de thon et câpres,
salade russe, tomino au persil et poivron au four avec anchois de Cantabrico

Traditional Starter: cold veal with caper and tuna sauce, Russian salad,
tomino in parsley sauce and roasted bell pepper with Cantabrico anchovies

....

Tagliere di salumi valdostani, croûton al Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP e miele millefiori, croûton alla salsiccia valdostana, palline di pane calde • 20

Assiette de charcuterie valdôtaine, croûton au Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP et miel millefleur, croûton à la saucisse valdôtaine, billes de pain chaud

Assorted cold meat, bread croutons with Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP and multi-flower honey and Aosta Valley sausage, warm small bread balls

LE PROPOSTE AUBERGINE

Velo di trota salmonata affumicata con dadolata di trota e yogurt agli agrumi Panizzi su pan brioche semidolce e insalata songino • 20

Truite saumonée fumée avec dés de truite et yaourt aux agrumes Panizzi sur pain brioché semi-doux et salade songino.

Smoked salmon trout with diced trout and Panizzi citrus yogurt on a semi-sweet bread and songino salad.

....

Sformato di zucchine trombetta con coulis di pomodoro • 16

Flan de courgettes "trombetta" au coulis de tomates
"Trombetta" zucchini flan with tomato coulis

 **Brolese**

Rosé

Extra Brut

Villacrespià

• 12

 **Blanc**

de Morgex

et de La Salle

Rayon

Cave

Mont Blanc

• 5



Primi piatti

LA TRADIZIONE

Crespellina alla valdostana con Jambon Cuit Saint-Oyen e Fontina DOP gratinata al forno • 14

Crêpes à la valdôtaine avec Jambon Cuit Saint-Oyen et Fontina DOP gratinées au four
Crêpes filled with Fontina DOP and Jambon Cuit Saint-Oyen au gratin

....

Tortelli Maison con cuore di ricotta Panizzi al burro di alpeggio foglie e fiori di borragine • 16

Tortelli Maison au cœur de ricotta Panizzi, au beurre d'alpage
avec feuilles fleurs de bourrache

Homemade tortelli filled with ricotta by Panizzi, in pasture butter
and borage leaves and flowers

....

Gnocchetti di patate valdostane e piselli con pomodorini e basilico fresco • 14

Gnocchetti de pommes de terre valdôtaines et petits pois
avec tomates cerises et basilic frais

Aosta Valley potatoes and peas gnocchetti with cherry tomatoes and fresh basil

LE PROPOSTE AUBERGINE



Le Rouge

Maison

Anselmet per

Sélection

Auberge

• 7

Tagliolini da noi tirati a mano con pistilli di zafferano di Morgex, brunoise di verdure croccanti e salsiccia valdostana • 16

Tagliolini Maison au safran de Morgex, brunoise
de légumes croustillants et saucisse valdôtaine

Homemade tagliolini with Morgex saffron,
crispy vegetables brunoise and Aosta Valley sausage

....



La Isaac

Bianca

Birrificio

Agricolo

Baladin

• 12

Risotto alle coste degli orti di Entrèves con quenelle di robiola di Panizzi alle erbe aromatiche • 16

Risotto aux bettes des potagers d'Entrèves
avec quenelle de robiola Panizzi aux herbes aromatiques

Risotto with beets from the Entrèves
gardens and Panizzi robiola quenelle with fine herbs

....

Vellutata degli orti di Entrèves • 14

Velouté des potagers d'Entrèves
Cream soup from the gardens of Entrèves



Secondi piatti

LA TRADIZIONE

Tagliata di bue piemontese, pomodorini confit, olive taggiasche e olio al rosmarino • 28

Tagliata de boeuf piémontais, tomates confites, olives taggiasche et huile au romarin
Piedmont beef tagliata, confit tomatoes, taggiasca olives and rosemary oil

....

Guancetta di vitello cotta lentamente a bassa temperatura, riduzione di Le Rouge Sélection Auberge e purée soffice di patate di montagna • 24

Joue de veau cuite lentement à basse température, réduction de Le Rouge Sélection Auberge, purée de pommes de terre de montagne

Veal cheek lard cooked at low temperature,
Le Rouge Sélection Auberge wine reduction with mountain mashed potatoes

....

Nocetta di cervo con scalogno sfumato all'aceto di lamponi e salsa ribes • 28

Cerf aux échalotes en vinaigre de framboises et sauce de groseilles

Venison with shallots in raspberry vinegar and currant sauce

 Santa
Cecilia
Nero
d'Avola

Planeta
• 10

 Petite
Arvine
Ottin
• 7

LE PROPOSTE AUBERGINE

Trancetto di trota della Val Ferret sauté con salsa all'acetosella • 26

Filet de truite de la Val Ferret sauté avec sauce à l'acétoselle

Sautéed Val Ferret trout fillet with acetosella sauce

....

Rösti di patate con burratina, avocado e insalata aromatica con varie tipologie di semi • 22

Galettes de pommes de terre avec burrata, avocat et salade aromatique avec différentes typologies de grains

Potato rösti with burrata cheese, avocado and aromatic salad with a mix of seeds

....

Le nostre polente di farina integrale, antica varietà Chappoz: Polenta, burro e Fontina DOP

Polenta, ovetto di quaglia e guanciale croccante affumicato

Polenta e civet di cervo • 20

Trois polentas de farine complète, ancienne variété Chappoz: Polenta, beurre et Fontina DOP - Polenta, œuf de caille et bacon croustillant – Polenta et civet de cerf

Three Chappoz's old varieties of whole-wheat polenta: Polenta, butter and Fontina DOP – Polenta, quail egg and crispy bacon – Polenta with civet of venison

Insalate miste • 10

Salades composées

Mixed salads

....

**Carrello di formaggi tipici con mostarda di Voghera
e composte di frutta • 14**

Palette de fromages avec moutarde de Voghera et compotes de fruits

Selection of typical cheeses with mustard of Voghera and fruit preserves

....

**Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.**

Pour toute information sur les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation appropriée qui sera fournie sur demande par le personnel de service.

For any information regarding ingredients, food products and allergens, please ask any of our restaurant or reception staff for the relevant documentation.

....