



Benvenuti alla nostra tavola, nel cuore del Monte Bianco.
In carta, *La Tradition* custodisce i piatti della nostra storia: ricette tramandate, sapori alpini, il racconto culinario della Famiglia Garin.
***La Rencontre* è l'incontro: quello tra il Monte Bianco e la nostra Penisola, tra il respiro della montagna e le eccellenze italiane.**

Bienvenue à notre table, au cœur du Mont-Blanc.
À la carte, *La Tradition* préserve les plats de notre histoire : recettes transmises, saveurs alpines, le récit culinaire de la Famille Garin.
La Rencontre est la rencontre : celle entre le Mont-Blanc et notre Péninsule, entre le souffle de la montagne et les excellences italiennes.

Welcome to our table, in the heart of Mont Blanc.
On the menu, *La Tradition* preserves the dishes of our history: handed-down recipes, Alpine flavors, the culinary story of the Garin Family.
La Rencontre is the encounter: between Mont Blanc and our Peninsula, between the breath of the mountains and Italian excellence.



Vi auguriamo un buon bien vivre.
Nous vous souhaitons un bon bien vivre.
We wish you a pleasant bien vivre.



Antipasti

LA TRADITION

**Insalata tiepida di patate di montagna e Motzetta
con olio extra vergine d'oliva e vinaigrette ai lamponi**

Salade tiède de pommes de terre de montagne et Motzetta
à l'huile d'olive vierge extra, vinaigre aux framboises

Mountain potato and Motzetta warm salad, extra virgin olive oil, raspberry vinegar

**Antipasto Piemontese: vitello* tonnato cotto al rosa con fior di cappero,
insalata russa, tomino al verde e peperone al forno con bagna càuda**

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

Traditional Starter: cold veal* with caper and tuna sauce, Olivier salad,
omino in parsley sauce and roasted bell pepper with bagna càuda

**Caldo caprino in crosta di mandorle, Pan Ner fruttato
e insalatina aromatica condita all'aceto di mele**

Fromage de chèvre chaud en croûte d'amandes sur Pan Ner
aux fruits et salade aromatique avec vinaigre de pommes

Warm almond-crusted goat cheese on fruit Pan Ner and aromatic salad with apple vinegar

LA RENCONTRE

**Trota* bianca, salsa al cartoccio con paprica, latticello al levistico,
susine e spinacino al lievito e senape**

Truite* blanche, sauce en papillote à la paprika, babeurre au livèche,
prunes et jeunes pousses d'épinards au levain et à la moutarde

White trout*, papillote sauce with paprika, lovage buttermilk, plums,
and baby spinach with sourdough and mustard

Polpo*, pesto di salicornia, maionese al rafano, pioppini e sedano rapa caramellizzato

Poulpe*, pesto de salicorne, mayonnaise au raifort, pioppinis et céleri-rave caramélisé

Octopus*, samphire pesto, horseradish mayonnaise,
pioppini mushrooms and caramelized celeriac



Primi

LA TRADITION

Fonduta alla valdostana con crostini, pommes de terre grenaille e polenta croccante

Fondue à la valdôtaine avec croûtons, pommes de terre grenaille et polenta croustillante

Valdostana fondue with croutons, grenaille potatoes, and crispy polenta

Ravioli di grano saraceno* ripieni di maialino, rosmarino fritto e albicocche con salsa al vino Blanc de Morgex e fondo al ginepro

Raviolis de sarrasin* farcis de porcelet, romarin frit et abricots,
avec sauce au vin Blanc de Morgex et réduction de genièvre

Buckwheat ravioli* filled with suckling pig, fried rosemary and apricots,
served with Blanc de Morgex wine sauce and juniper reduction

LA RENCONTRE

Plin di melanzane*, spuma al cacio cavallo affumicato, pesto di basilico e pomodorini confit

Plin d'aubergines*, mousse de caciocavallo fumé,
pesto de basilic et tomates cerises confites

Eggplant plin*, smoked caciocavallo cheese foam,
basil pesto and confit cherry tomatoes

Eliche Gerardo Di Nola al ragù* d'anatra e lardo d'Arnad, finocchietto, timo serpillio e arancia

Eliche Gerardo Di Nola au ragù* de canard et lard d'Arnad,
fenouil sauvage, thym serpolet et orange

Gerardo Di Nola fusilli with duck ragù* and Arnad lard,
wild fennel, wild thyme and orange

Risotto Carnaroli alle erbe, prosciutto di baccalà*, cozze all'elicriso* e olio alle cipolle rosse

Risotto Carnaroli aux herbes, jambon de morue*,
moules à l'hélichryse* et huile aux oignons rouges

Carnaroli risotto with fine herbs, cod ham*,
mussels with helichrysum* and red onion oil





Secondi

LA TRADITION

**Le nostre polente di farina integrale, antica varietà Chappoz:
con burro e Fontina D.O.P | con verdure di stagione | con bocconcini di coniglio***

Nos polentas de farine complète, variété ancienne Chappoz :
avec beurre et Fontina A.O.P. | avec légumes de saison | avec morceaux de lapin*

Our wholemeal polenta made from the ancient Chappoz variety:
with butter and Fontina D.O.P | with seasonal vegetables | with rabbit bites*

LA RENCONTRE

**Maiale in 3 cotture*: pancia, filetto e guancette con morbido di patate allo scalogno,
fondo al garofano e verza al profumo di lavanda**

Porc en trois cuissons* : poitrine, filet et joue, avec purée de pommes de terre à l'échalote,
réduction au clou de girofle et chou parfumé à la lavande

Pork three ways*: belly, fillet, and cheek, with shallot-infused mashed potatoes,
clove jus and lavender-scented cabbage

Salmerino Alpino*, salsa mugnaia all'abete, lattuga arrosto, cardoncelli e carote affumicate

Omble chevalier alpin*, sauce meunière au sapin,
laitue rôtie, pleurotes du panicaud et carottes fumées

Alpine char*, fir-infused meunière sauce,
roasted lettuce, king oyster mushrooms and smoked carrots

Papacella arrosto*, salsa alla Nerano, pane aromatico, maionese al pepe e verdure confit

Papacella rôtie*, sauce à la Nerano, pain aromatique,
mayonnaise au poivre et légumes confits

Roasted papacella pepper*, Nerano sauce, aromatic bread,
pepper mayonnaise, and confit vegetables

**Controfiletto di manzo* alle spezie con latte di cipollotto grigliato,
amarena, rucola e Carmasciano fritto**

Contre-filet de bœuf* aux épices avec lait de ciboule grillée, griottes,
roquette et Carmasciano frit

Spiced beef sirloin* with grilled spring onion milk, sour cherry,
arugula, and fried Carmasciano cheese



Carrello dei formaggi

Verticale di 3 Fontine con diverse stagionature

Verticale de 3 Fontina avec différentes typologies d'affinage

Tasting of three Fontina of different kinds of ripening

Passeggiata in Valle d'Aosta, percorso di 5 formaggi e i loro accompagnamenti

Promenade en Vallée d'Aoste, parcours de 5 fromages et leurs accompagnements

A Walk in Aosta Valley, path of 5 cheese and their sides

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.

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere stati preparati con materia prima abbattuta o surgelata

Les plats marqués d'un (*) peuvent avoir été préparés avec des matières premières abattues ou surgelée

Dishes marked with (*) may have been prepared with blast chilling or frozen raw material

