





Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

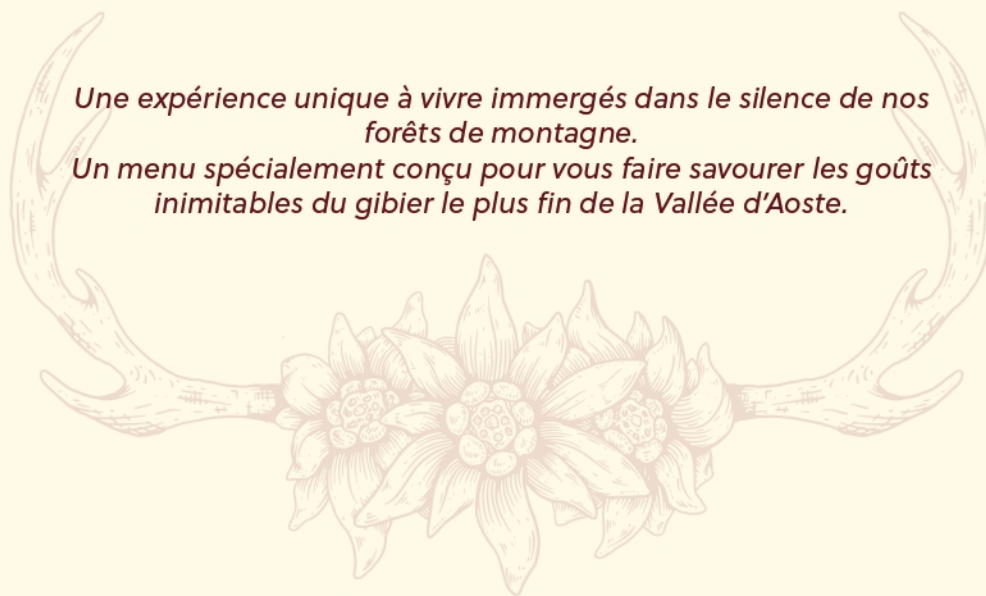


Menu

Le gibier



*Une expérience unique à vivre immergés dans le silence de nos
forêts de montagne.
Un menu spécialement conçu pour vous faire savourer les goûts
inimitables du gibier le plus fin de la Vallée d'Aoste.*



Le gibier

Le vin chaud sous les étoiles et croûtons du Chalet

La Raclette Savoyarde

La meule de Raclette à table, dégoulinante sur les pommes de terre fumantes

Le plateau de charcuterie typique

Mocetta assaisonnée aux herbes de montagne, lard d'Amad, Jambon cru Saint Marcel affiné
18 mois

Les légumes d'été en compotes d'huile et vinaigre

La Polenta rustique avec cèpes et truffe noir

La polenta à base de maïs entier et d'ancien Pignoletto piémontais aux cèpes sautés, la truffe noire supérieure Urbani, genièvre de montagne aromatique et pincée de fromage Grana

Les côtes de cerf marinées

Aux herbes alpine et vin Syrah avec les pommes présure cuites à feu doux et glacées

La dégustation de desserts

Avec fruits d'hiver et crème fouettée

La tisane de montagne au genepi de Ivano





Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

