



---



# Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978



Menu

---

## Les pâtes fraîches

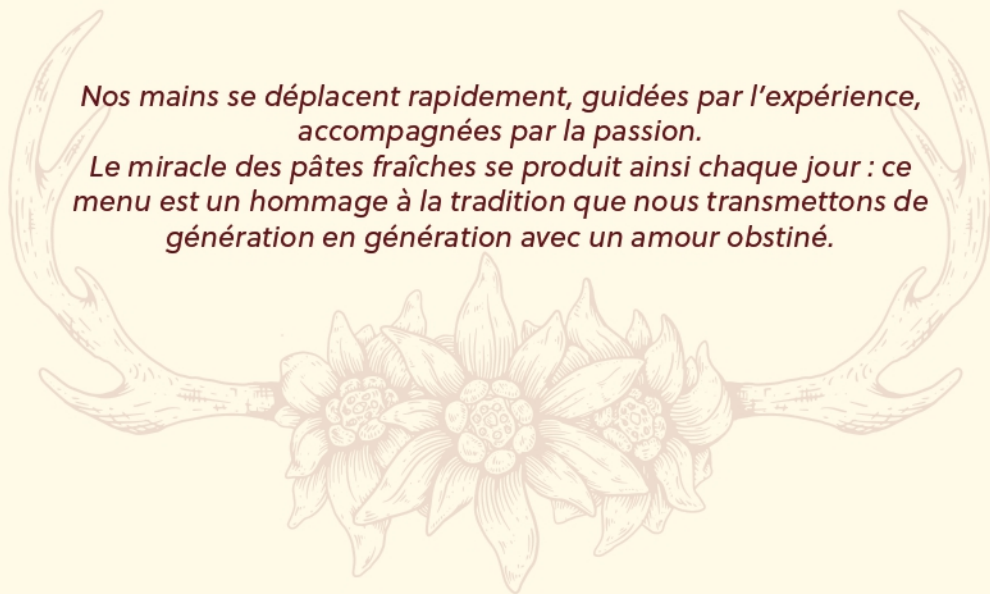


---

---

*Nos mains se déplacent rapidement, guidées par l'expérience,  
accompagnées par la passion.*

*Le miracle des pâtes fraîches se produit ainsi chaque jour : ce  
menu est un hommage à la tradition que nous transmettons de  
génération en génération avec un amour obstiné.*



---

# Les pâtes fraîches

---

## 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

### Duo de pâtes fraîches

Tagliatelle aux œufs avec cèpes sautés et truffe noire supérieure Urbani Pappardelles aux œufs avec le ragoût de gibier "Tapelun" d'après une ancienne recette de la famille Collomb de La Thuile

### La dégustation de desserts

Avec fruits d'hiver et crème fouettée

### La tisane de montagne au genepi de Ivano







*Lo Rondet*

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

