





Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

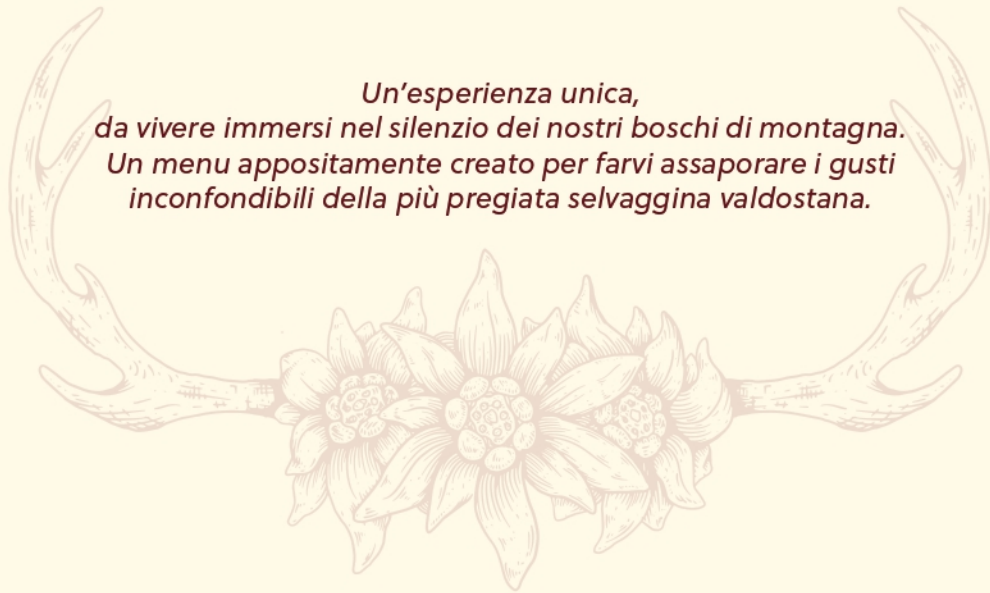


Menu

La cacciagione



*Un'esperienza unica,
da vivere immersi nel silenzio dei nostri boschi di montagna.
Un menu appositamente creato per farvi assaporare i gusti
inconfondibili della più pregiata selvaggina valdostana.*



La cacciagione

Il vin brulé sotto le stelle ed i crostini della Baita

La Raclette Savoyarde

La forma di formaggio Raclette al tavolo, colante sulle patate fumanti

Il tagliere di salumi tipici al taglio

Mocetta stagionata con le erbe di montagna, lardo di Arnad, prosciutto crudo di Saint Marcel 18 mesi

Le verdure d'estate in giardiniera

La polenta rustica con porcini e tartufo nero

La polenta di mais integrali e antico Pignoletto piemontese con funghi porcini trifolati, pregiato tartufo nero Urbani, aromatico ginepro di montagna e spolverata di grana

Le costatine di cervo marinate

Alle erbe alpine e vino Syrah con le mele renette cotte a fuoco lento e glassate

Degustazione di dessert

Con la frutta d'inverno e la panna montata

La tisana di montagna al genepi di Ivano





Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

