





Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

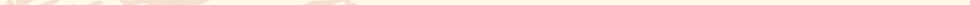
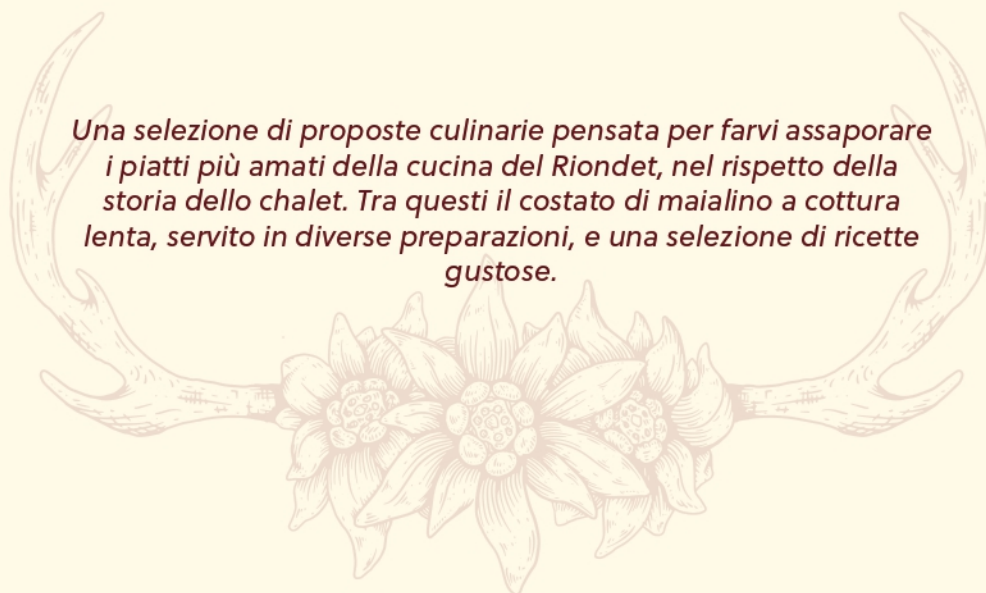


Menu

Le travers de porcelet



Una selezione di proposte culinarie pensata per farvi assaporare i piatti più amati della cucina del Riondet, nel rispetto della storia dello chalet. Tra questi il costato di maialino a cottura lenta, servito in diverse preparazioni, e una selezione di ricette gustose.



Le travers de porcelet

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

Il classico costato di maialino del Riondet

Preparato a bassa temperatura e variazione in diverse preparazioni, salse rustiche, verdure e frutta di stagione cotte a fuoco lento

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

