





Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978



Menu

Le tradizioni



*Come una favola,
raccontata davanti al camino, seduti sulle gambe dei nonni.
È il nostro menù più longevo, autentico come gli attimi vissuti
in famiglia, studiato appositamente per farvi assaporare tutti i
gusti più tradizionali della montagna valdostana.*



Le tradizioni

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 costato di maialetto

A cottura lenta, con la senape e composta di albicocche

La carbonada di vitello al Blanc de Morgex et de La Salle

Le verdure di stagione

Cotte a fuoco lento

Il camoscio in civet

Con le mele glassate al forno

Il ragù di selvaggina "Tapelun"

Da un'antica ricetta della famiglia Collomb di la Thuile

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

