





Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

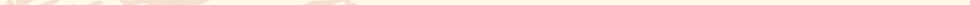
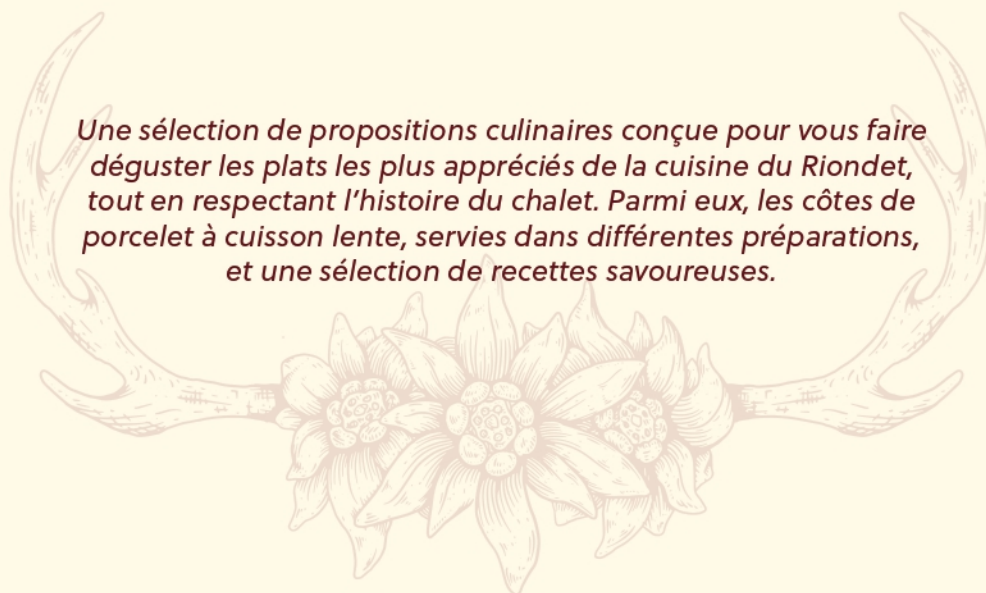


Menu

Le travers de porcelet



Une sélection de propositions culinaires conçue pour vous faire déguster les plats les plus appréciés de la cuisine du Riondet, tout en respectant l'histoire du chalet. Parmi eux, les côtes de porcelet à cuisson lente, servies dans différentes préparations, et une sélection de recettes savoureuses.



Le travers de porcelet

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'Arnad,
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

Le travers de porcelet

Cuit à feu doux, avec moutard et compote d'abricots

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

