



ANTIPASTI

- **Tagliere di Fontina (Az. Agricola Chez Duclos) e prosciutto di St. Oyen € 14,00**
Plate of Fontina (Farm Chez Duclos) and ham of Saint -Oyen
Assiette de Fontina (Ferme Chez Duclos) et jambon de Saint Oyen
- **Mocetta di Bosses, composta di mele, senape di Dijon e nocciole tostate € 12,00**
Mocetta from Bosses, apple compote, Dijon mustard and toasted hazelnuts
Mocetta de Bosses, compote de pommes, moutarde de Dijon et noisettes grillées
- **Cocktail di gamberi * profumati alla menta con salsa rosa € 12,00**
Shrimp cocktail mint flavored with pink sauce
Cocktail de crevettes parfumé à la menthe avec sauce rose*
- **Ricotta fresca (Az.. Agric. Chez Duclos) con zucchine in agrodolce, frutta secca e crostini € 12,00**
Ricotta cheese (Farm Chez Duclos) with sweet and sour courgettes, dried fruit and crouton
Ricotta (Ferme Chez Duclos), aux courgettes aigre-douces, fruits secs et croûtons

PRIMI PIATTI /FIRST COURSES /PREMIERS PLATS

- **Lasagne al pesto di basilico e Fontina** € 12,00
Lasagna with basil pesto and Fontina cheese
Lasagne au pesto de basilic et fromage Fontina
- **Raviolacci alle erbe di campo, burro e Parmigiano** € 12,00
Fresh pasta (raviolacci) filled with wild herbs, butter and Parmesan
Raviolacci aux herbes sauvages, beurre et Parmesan
- **Gnocchetti di patate con fonduta di bleu d'Aosta (Az. Agr. Chez Duclos) e noci**
€14,00
Potato gnocchi with Aosta blue cheese fondue (Farm Chez Duclos) and walnuts
Gnocchis de pommes de terre, fondue au bleu d'Aoste (ferme Chez Duclos) et noix
- **Minestrone di verdure con olio alla maggiorana** € 12,00
Vegetable soup with marjoram oil
Soupe aux legumes à l'huile de marjolaine

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

- **Spezzatino di vitello profumato al Genepy, castagne e purè di patate € 22,00**
Veal stew flavored with Genepy, chestnuts and mashed potatoes
Ragoût de veau parfumé au Génépi, châtaignes et purée de pommes de terre
- **Hamburger di manzo, pane ai cereali, salsa barbecue e patatine fritte € 20,00**
Beef burger, cereal bread, barbecue sauce and french fries
Burger de bœuf, pain aux céréales, sauce barbecue et frites
- **Tomino (Az. Agr. Chez Duclos) alla griglia su prosciutto di St.Oyen alla brace, miele valdostano e pistacchi € 20,00**
Grilled Tomino (Farm Chez Duclos) on grilled St.Oyen ham, Aosta Valley honey and pistachios
Tomino grillé (Ferme Chez Duclos) sur jambon de Saint-Oyen grillé, miel valdôtain et pistaches
- **Arrosto di maiale in crosta di erbe con salsa ai porcini e verdure sauté € 20,00**
Roast pork in a herb crust with porcini mushroom sauce and sautéed vegetables
Rôti de porc en croûte d'herbes, sauce aux cèpes et légumes sautés

INSALATE / SALADS / SALADES

- **Insalata mista con verdure dell'orto (finocchi, carote, pomodorini, mais) € 8,00**
Mixed salad with garden vegetables (fennel, carrots, cherry tomatoes, corn)
Salade composée de légumes du jardin (fenouil, carottes, tomates cerises, maïs)
- **Insalatona Ricca (finocchi, pomodorini, carote, mais, uovo, tonno e mozzarella) € 15,00**
Rich salad (fennel, cherry tomatoes, carrots, corn, egg, tuna and mozzarella)
Riche salade fantaisie (fenouil, tomates cerises, carottes, maïs, œuf, thon et mozzarella)

DESSERTS

- **Panna cotta alla vaniglia con salsa ai mirtilli** € 6,00
Vanilla panna cotta with blueberry sauce
Panna cotta à la vanille et sauce aux myrtilles
- **Semifreddo alla nocciola** € 6,00
Hazelnut semifreddo
Parfait aux noisettes
- **Crema al mascarpone con Tegole valdostane** € 6,00
Mascarpone cream with Aosta Valley Tegole
Crème mascarpone aux Tegole valdôtaines
- **Tortino morbido di arance e mandorle con cioccolato bianco fuso** € 6,00
Orange, almond and melted white chocolate tart
Gâteau à l'orange, aux amandes et au chocolat blanc fondu

Assiette di formaggi valdostani (Az. Agr. Chez Duclos) con miele e frutta secca
€ 11,00

Assiette of Aosta Valley cheeses (Farm Chez Duclos) with honey and dried fruit
Assiette de fromages valdôtains (Ferme Chez Duclos) au miel et fruits secs

Abbinamento con vino dolce "Moscato Samos" € 4,00 a bicchiere

Paired with Samos Moscato sweet wine €4.00 per glass
Accompagné de vin doux Samos Moscato 4,00 € le verre

Coperto € 2,00 per persona
Cover charge €2.00 per person
Frais de couverture 2,00 € par personne

Gentile Cliente, per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

Dear Customer, for any information on substances or allergens you can consult the specific documentation which will be provided, upon request, by the service staff.

Cher Client, pour toute information sur les substances ou allergènes vous pouvez consulter la documentation spécifique qui vous sera fournie, sur demande, par le personnel de service.