

Menù di Capodanno

Lo Bistrot @ Champoluc

APERITIVO DELLO CHEF

VINI D'ACCOMPAGNAMENTO

Peque-Na! di Didier Gerbelle

Jeux de Cepages di Didier Gerbelle

ANTIPASTI A BUFFET

Cervo, senape e nocciola

TARTE TATIN DI SCALOGNO CARAMELLATO E SALSA AL BLEU D' AOSTE

ANATRA AFFUMICATA, CIOCCOLATA E GENEPEY

PORRI E FONDUTA

Trota marinata al gin e barbabietola con gel di Gin Tonic

Tartare di Fassone, pomodorini caramellati e burrata

Salumi

Formaggi della Valle

Raclette con sottaceti e cipolle in agrodolce

PRIMO

Carnaroli, porri caramellati al miele di castagno e gran gessato di Ayas

SECONDO

Medaglione di filetto, burro di montagna e spinacino

DOLCI A BUFFET

Mont Blanc

Semifreddo alla frutta

Bavarese alla crema di Cogne

Tarte Tatin di mele

Panettone e zabaione