

Ristorante "CHAVEUR"

CARO OSPITE BEN ARRIVATO NEL NOSTRO RISTORANTE "CHAVEUR"
CON PIACERE LE PRESENTIAMO IL NOSTRO MENU SERALE CHE NASCE DA
INGREDIENTI RICERCATI E GENUINI, COMPOSTI CON LA
CONTEMPORANEITÀ DEI NOSTRI GIORNI.
SI TRATTA DI UN PERCORSO GASTRONOMICO CHE IL NOSTRO CHEF
STEFANO GRANATA PROPONE, CON LA SCELTA DI TRE MENU
DEGUSTAZIONE CON LA SUPERVISIONE DELLO CHEF ENRICO BARTOLINI

LE AUGURIAMO UNA PIACEVOLE ESPERIENZA

*DEAR GUEST, WELCOME IN OUR "CHAVEUR" RESTAURANT
WITH PLEASURE WE PRESENT YOU OUR DINNER MENU THAT IS MADE WITH
GENUINE PRODUCE, SERVED IN A CONTEMPORARY STYLE.
IT IS A GOURMET EXPERIENCE WHERE OUR CHEF STEFANO GRANATA
PROPOSES THREE SET MENUES
WITH THE SUPERVISION OF CHEF ENRICO BARTOLINI*

WE WISH YOU A PLEASANT EXPERIENCE

DEGUSTAZIONE CHEF - TASTING MENU

Calice di Champagne Brut Laurent Perrier

Glass of Champagne Laurent Perrier Brut

Zuppa di carote, vongole, cozze e polpo

Pumpkin soup with mussels, clams and octopus

**Sfoglia di seppia, battuta di gambero viola,
crema di ricci ed acqua di pomodoro candito**

*Cuttlefish leaves, purple shrimps tartare,
sea urchin cream and candied tomatoes water*

**Lumache piemontesi, crema di costa nera, latte all'aglio,
capasanta, caviale "Imperial" iraniano e noci Pecan**

*Escargot from Piedmont, black cabbage cream, garlic milk,
scallop, Iranian Imperial caviar and Pecan nuts*

**Risotto Zaccaria, caprino della Valdigne, funghi porcini,
crema di mandorle**

*Zaccaria risotto, goat cheese from Valdigne,
boletus mushrooms, almonds cream*

Piccione, scaloppa di foie gras, erbe e mela

Pigeon, foie gras escalope, fine herbs and apple

Dolce a scelta

Choice of dessert

DEGUSTAZIONE TERRITORIO - TASTING MENU

Calice di Champagne Brut Laurent Perrier

Glass of Champagne Laurent Perrier Brut

Cappelletto, coda e suo brodo

Cappelletto of beef tail and its broth

**Tartare di cervo, millefoglie di patate e nocciole,
gelato alla senape, maionese al rosmarino**

*Venison tartare, potatoes and hazelnuts millefeuille,
mustard ice cream and rosmarine majonnaise*

Cappuccino di zucca, Blue d'Aosta, scalogno candito e chips di polenta

Pumpkin cappuccino, Blue d'Aosta cheese, candied shallot and polenta chips

Tajarin ai 33 tuorli e castagne, ragù di germano reale e verbena

Tajarin egg fine noodles, mallard sauce and verbena

Capriolo, patate al timo, carciofo e salsa Royale

Venison, potato and time, artichoke and sauce Royale

Dolce a scelta

Choice of dessert



DEGUSTAZIONE VEGETARIANA - TASTING MENU

Calice di Champagne Brut Laurent Perrier
Glass of Champagne Laurent Perrier Brut

Zuppettina di carote, radicchio tardivo e liquerizia
Carrot soup, winter radicchio and liquorice

Cappuccino di zucca, Blue d'Aosta, scalogno candito e chips di polenta
Pumpkin cappuccino, Blue d'Aosta cheese, candied shallot and polenta chips

Uovo poché, Fontina Dop d'alpeggio, spuma di patate
Poached egg, mountain Fontina Dop, potatoes foam

Tajarin ai 33 tuorli e castagne con carciofi
Tajarin egg fine noodles, with artichokes

Giardino di montagna
Mountain Garden

Dolce a scelta
Choice of dessert

