



Dessert

Millefoglie con crema pasticcera classica e alla nocciola tonda Piemonte, panna montata e fava di Tonka

Millefeuille avec crème classique et crème de noisettes du Piémont, crème fouettée et fève de Tonka

Millefeuille with classic and round Piedmont hazelnut custard, whipped cream and Tonka bean

8,00

Mont Blanc: mousse di marroni, salsa al passion fruit, panna montata, meringa e scaglie di cioccolato

Mont Blanc : mousse de châtaigne, sauce aux fruits de la passion, crème fouettée, meringue et pépites de chocolat

Mont Blanc: chestnut mousse, passion fruit sauce, whipped cream, meringue and chocolate chips

8,00

Come un tiramisù: daquoise, mousse al mascarpone, sorbetto al caffè e crumble al cacao

Comme un tiramisu : daquoise, mousse au mascarpone, sorbet au café et crumble au cacao

Like a tiramisu: daquoise, mascarpone mousse, coffee sorbet and cocoa crumble

7,00

Tronchetto al gianduia glassato, nocciole caramellate e gelato al pompelmo

Tronche de gianduia glacée, noisettes caramélisées et glace au pamplemousse

Tronchetto with glazed gianduia, caramelised hazelnuts and grapefruit ice cream

7,00

La selezione di gelati *

La sélection des glaces

Selection of ice-cream

€. 5,00

* prodotto trattato con la tecnologia del freddo — produits sont traités avec la technologie de réfrigération- treated with the refrigeration technology



Servizio alla lampada – Desserts flambés

Crêpes suzettes (minimo due porzioni)

Crêpes suzettes (min. deux portions)

Crêpes suzettes (min. two portions)

€. 10,00 a porzione

Pesche flambé al Porto su tartelletta di pasta brisé e gelato alla vaniglia (minimo due porzioni)

Pêches au porto flambé sur tartelettes de pâte brisée et glace à la vanille (min. deux portions)

Flambé peaches in Port wine on brisé tartlets and vanilla ice cream (min. two portions)

€. 10,00 a porzione

Zabaione e frutti di bosco (minimo due porzioni)

Sabayon et fruits de bois (min. deux portions)

Zabaione and berries (min. two portions)

€. 10,00 a porzione

I formaggi

La selezione di formaggi dell'Antica Latteria Erbavoglio di Aosta accompagnati da dolci contrasti

La sélection de fromages de l'Ancienne Laiterie Erbavoglio de Aoste accompagnée par doux contrastes

Selection of cheeses from the Ancient Dairy Erbavoglio from Aosta, served with sweet contrast

€. 10,00