



## Dessert

### **Crema di Cogne di cioccolato gianduia e mandorle, "fiocca" alla grappa e tegole della tradizione**

Crème de Cogne avec chocolat gianduia et amandes, grappa "fiocca" et tuiles traditionnelles  
Cream of Cogne with gianduia chocolate and almonds, grappa "fiocca" and traditional tiles

**8,00**

### **Tarte tatin\* di mele, riduzione di Gin, rosmarino e vaniglia, gelato alla cannella**

Tarte tatin aux pommes\*, réduction de gin, romarin et vanille, glace à la cannelle  
Apple tarte tatin\*, gin, rosemary and vanilla reduction, cinnamon ice cream

**8,00**

### **Crema di cachi, mousse al cioccolato fondente, biscotto alle mandorle e gelatina di zenzero**

Crème de kaki, mousse au chocolat noir, biscuit aux amandes et gelée de gingembre  
Persimmon cream, dark chocolate mousse, almond biscuit and ginger jelly

**8,00**

### **Ravioli\* al cacao ripieni di mousse di castagne, consommé dolce e speziato, limone candito**

Raviolis au cacao\* fourrés à la mousse de châtaigne, consommé sucré et épicé et citron confit  
Cocoa ravioli\* filled with chestnut mousse, sweet and spicy consommé and candied lemon

**8,00**

### **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**

### Pere "Martin Sec" al Porto e gelato alla vaniglia (minimo due porzioni)

Poires "Martin Sec" au porto et glace à la vanille (minimum deux portions)

Martin Sec' pears in port and vanilla ice cream (minimum two portions)

**10,00 a porzione**

### Zabaione al moscato e al passito (minimo due porzioni)

Sabayon (min. deux portions)

Zabaione (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

**14,00**