



La Carte

Carpaccio di carne messata
con mousse di formaggio caprino

Misto di salumi valdostani con castagne* al burro
e crostini di pane nero**

Assiette di lumache alla parigina

Involtni di bresaola con scamorza affumicata,
rucola e aceto balsamico

Schiacciata di patate all'olio d'oliva
con stracciatella di bufala

Veli di vitello rosa in salsa tonnata

Le Nostre paste artigianali con farina Biologica

Riso Carnaroli mantecato al Bleu d'Aoste e mocetta

Girasoli ripieni di formaggi al timo su crema di porri

Zuppetta d'orzo perlato

Spaghetti alla chitarra con scampi* e calamari*

Bucatini all'amatriciana con julienne di pecorino

Orecchiette con asparagi e pomodorini ciliegino

Pescato del giorno con patate aglio, olio e peperoncino
(secondo disponibilità del mercato)

Burrada di seppie* con spinaci freschi

Filetto di maialino con carciofi e cipolle

Fracosta di manzo ai ferri con burro al rosmarino

Omelette agli asparagi

Le nostre specialità per 2 persone:

Rombo Chiodato al forno

Carrello dei formaggi "Tour de la Vallée"

Dessert

2 Portate 35 euro

3 Portate 45 euro

4 Portate 55 euro

Specialità 90 euro per 2 persone
(entrée - 1 specialità - formaggio o dessert)

Su un minimo di due portate sono compresi acqua, caffè e un calice di vino
(al posto del vino € 5 di supplemento 1 flûte di Champagne Mumm Cordon Rouge)

Cena con noi

al Saint-Vincent Resort & Casino

brasserie
DU CASINO
Champagnerie



La cucina è curata dallo chef
Francesco Liguori

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio



Resort & Casino