

Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

Menu

Il vegetariano



*Un omaggio alla flora che rende speciali le nostre montagne, un
inchino alla magnificenza del paesaggio.
Abbiamo studiato questo menu per farvi gustare i sapori più
delicati delle valli a noi tanto care, in perfetto equilibrio tra
rispetto della tradizione e rispetto della natura.*



Il vegetariano

Il vin brulé sotto le stelle ed i crostini della Baita

La Raclette Savoyarde

La forma di formaggio Raclette al tavolo, colante sulle patate fumanti

Insalatina fresca di stagione

Le verdure d'estate in giardiniera

La zuppetta rustica

Con crostini di pane nero ai cereali e Fontina DOP d'alpeggio

La polenta rustica con porcini e tartufo nero

La polenta di mais integrali e antico Pignoletto piemontese con funghi porcini trifolati, pregiato tartufo nero Urbani, aromatico ginepro di montagna e spolverata di grana

Ricca selezione di frutta e verdura di stagione

Cotte a fuoco lento

Degustazione di dessert

Con la frutta d'inverno e la panna montata

La tisana di montagna al genepì di Ivano





Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978







Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

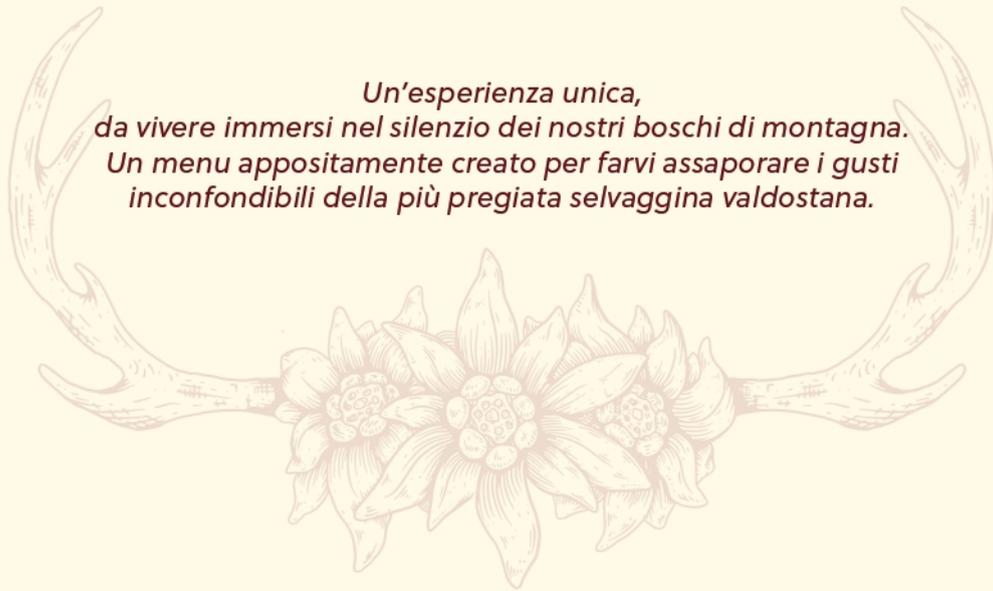


Menu

La cacciagione



*Un'esperienza unica,
da vivere immersi nel silenzio dei nostri boschi di montagna.
Un menu appositamente creato per farvi assaporare i gusti
inconfondibili della più pregiata selvaggina valdostana.*



La cacciagione

Il vin brulé sotto le stelle ed i crostini della Baita

La Raclette Savoyarde

La forma di formaggio Raclette al tavolo, colante sulle patate fumanti

Il tagliere di salumi tipici al taglio

Mocetta stagionata con le erbe di montagna, lardo di Arnad, prosciutto crudo di Saint Marcel 18 mesi

Le verdure d'estate in giardiniera

La polenta rustica con porcini e tartufo nero

La polenta di mais integrali e antico Pignoletto piemontese con funghi porcini trifolati, pregiato tartufo nero Urbani, aromatico ginepro di montagna e spolverata di grana

Le costatine di cervo marinate

Alle erbe alpine e vino Syrah con le mele renette cotte a fuoco lento e glassate

Degustazione di dessert

Con la frutta d'inverno e la panna montata

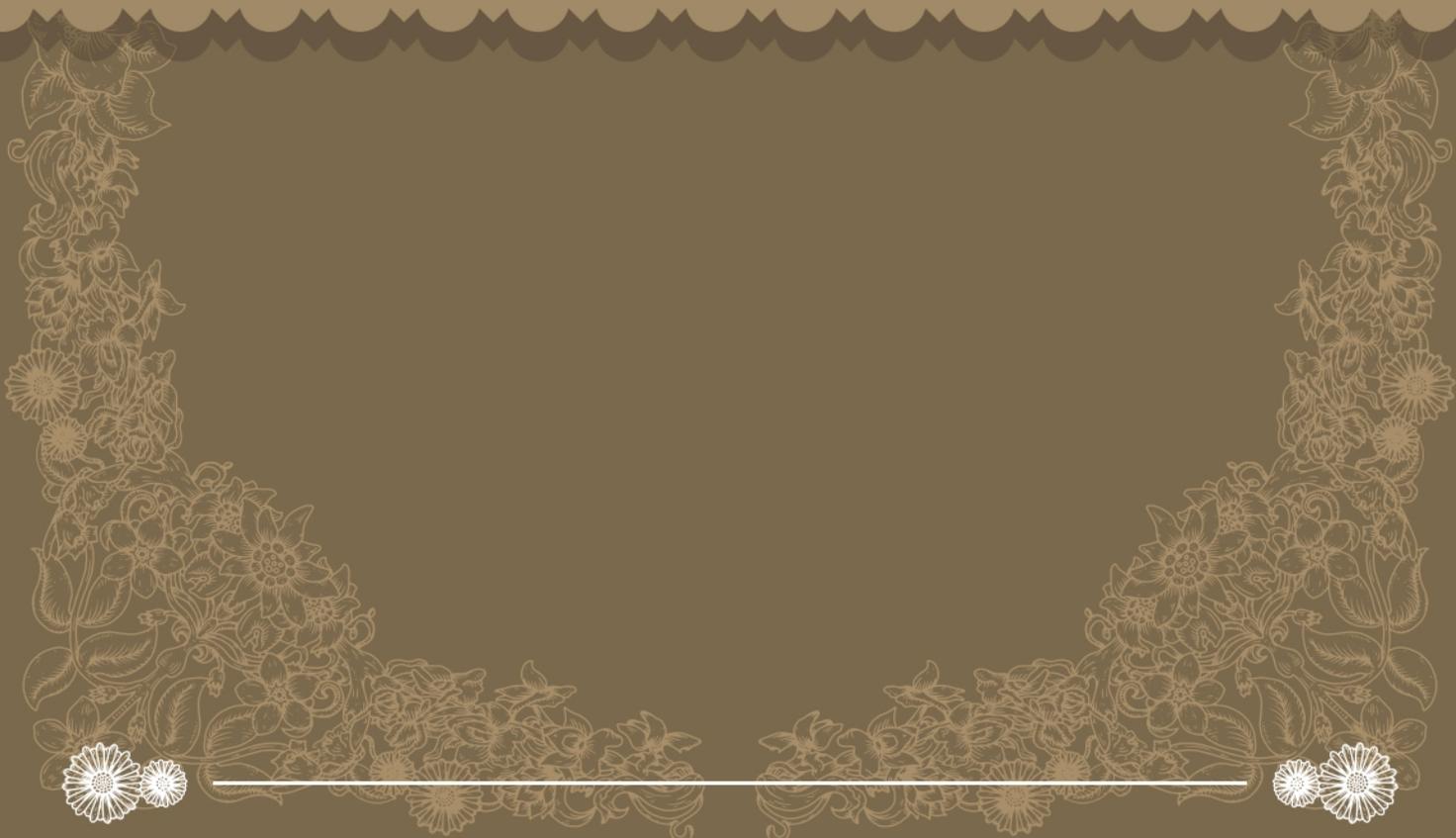
La tisana di montagna al genepi di Ivano





Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978







Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

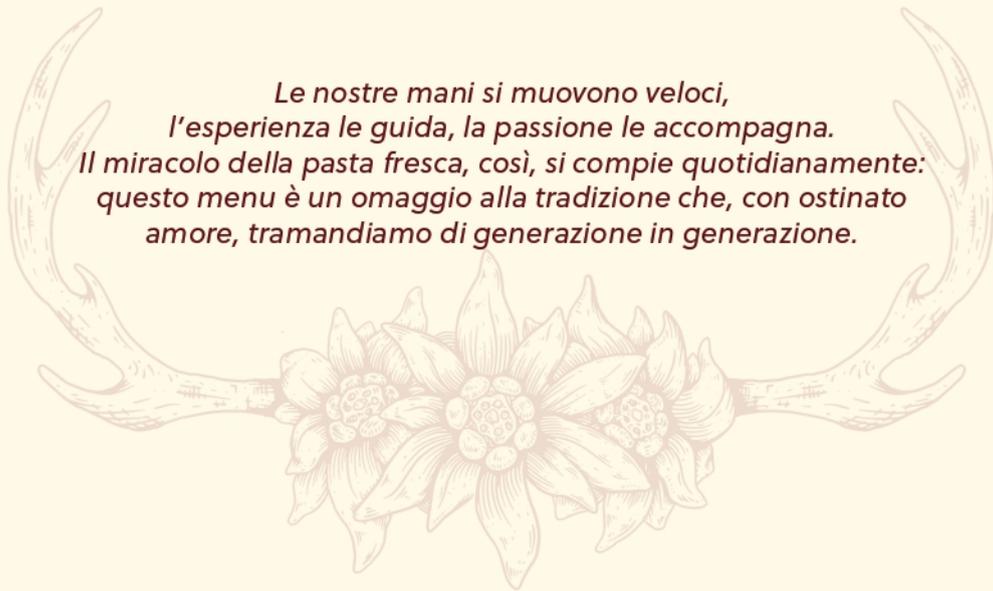


Menu

La pasta fresca



*Le nostre mani si muovono veloci,
l'esperienza le guida, la passione le accompagna.
Il miracolo della pasta fresca, così, si compie quotidianamente:
questo menu è un omaggio alla tradizione che, con ostinato
amore, tramandiamo di generazione in generazione.*



La pasta fresca

Il vin brulé sotto le stelle ed i crostini della Baita

La Raclette Savoyarde

La forma di formaggio Raclette al tavolo, colante sulle patate fumanti

Il tagliere di salumi tipici al taglio

Mocetta stagionata con le erbe di montagna, lardo di Arnad, prosciutto crudo di Saint Marcel 18 mesi

Le verdure d'estate in giardiniera

Bis di pasta fresca all'uovo

Tagliatelle all'uovo con porcini e tartufo nero Urbani
Pappardelle al ragù di selvaggina "Tapelun" da un'antica ricetta della famiglia Collomb di la Thuile

Degustazione di dessert

Con la frutta d'inverno e la panna montata

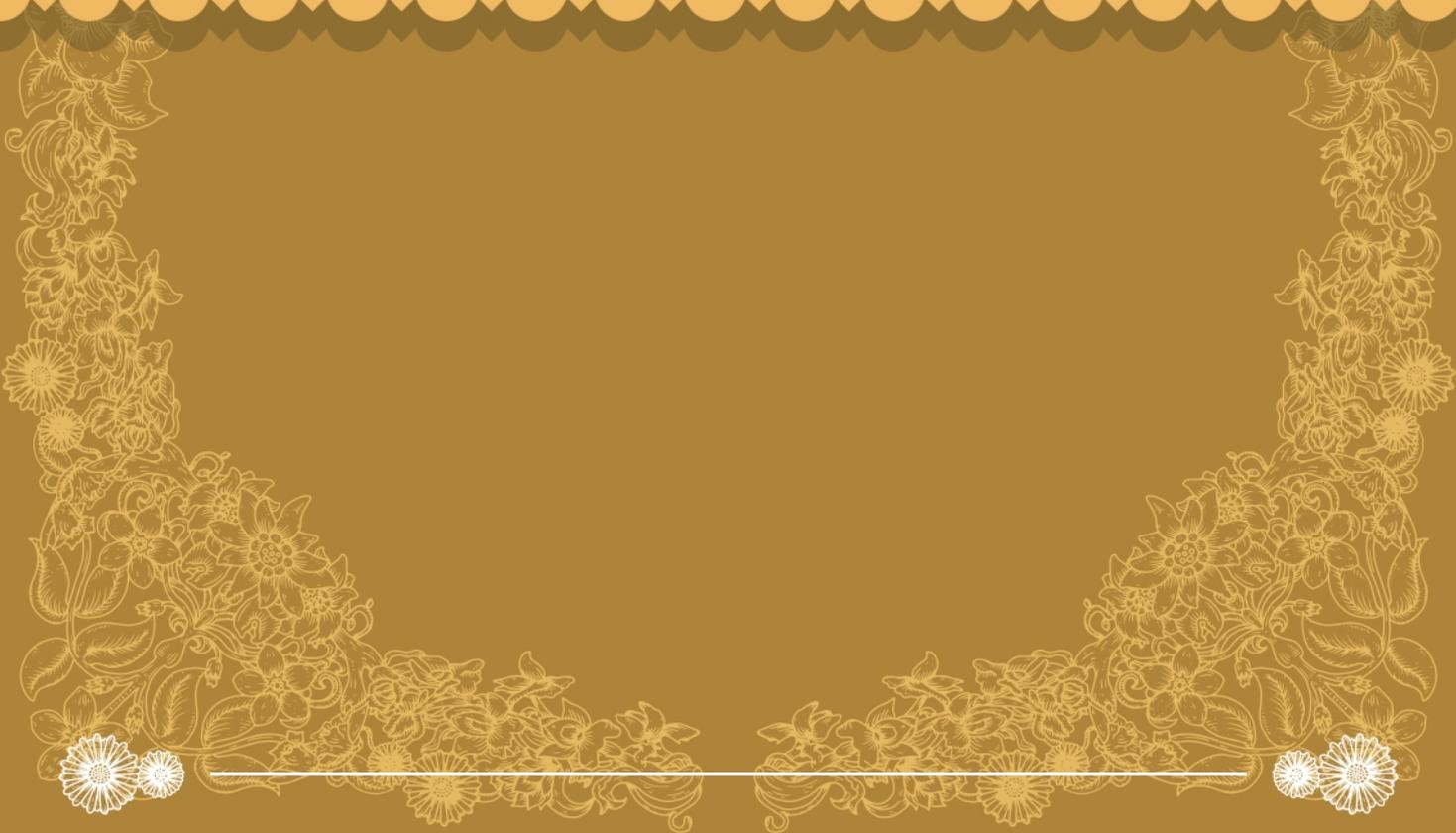
La tisana di montagna al genepi di Ivano





Lo Rondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978







Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978



Menu

Le tradizioni

*Come una favola,
raccontata davanti al camino, seduti sulle gambe dei nonni.
È il nostro menù più longevo, autentico come gli attimi vissuti
in famiglia, studiato appositamente per farvi assaporare tutti i
gusti più tradizionali della montagna valdostana.*



Le tradizioni

Il vin brulé sotto le stelle ed i crostini della Baita

La Raclette Savoyarde

La forma di formaggio Raclette al tavolo, colante sulle patate fumanti

Il tagliere di salumi tipici al taglio

Mocetta stagionata con le erbe di montagna, lardo di Arnad, prosciutto crudo di Saint Marcel 18 mesi

Le verdure d'estate in giardiniera

La polenta rustica con porcini e tartufo nero

La polenta di mais integrali e antico Pignoletto piemontese con funghi porcini trifolati, pregiato tartufo nero Urbani, aromatico ginepro di montagna e spolverata di grana

Il costato di maialetto

A cottura lenta, con la senape e composta di albicocche

La carbonada di vitello al Blanc de Morgex et de La Salle

Le verdure di stagione

Cotte a fuoco lento

Il camoscio in civet

Con le mele glassate al forno

Il ragù di selvaggina "Tapelun"

Da un'antica ricetta della famiglia Collomb di la Thuile

Degustazione di dessert

Con la frutta d'inverno e la panna montata

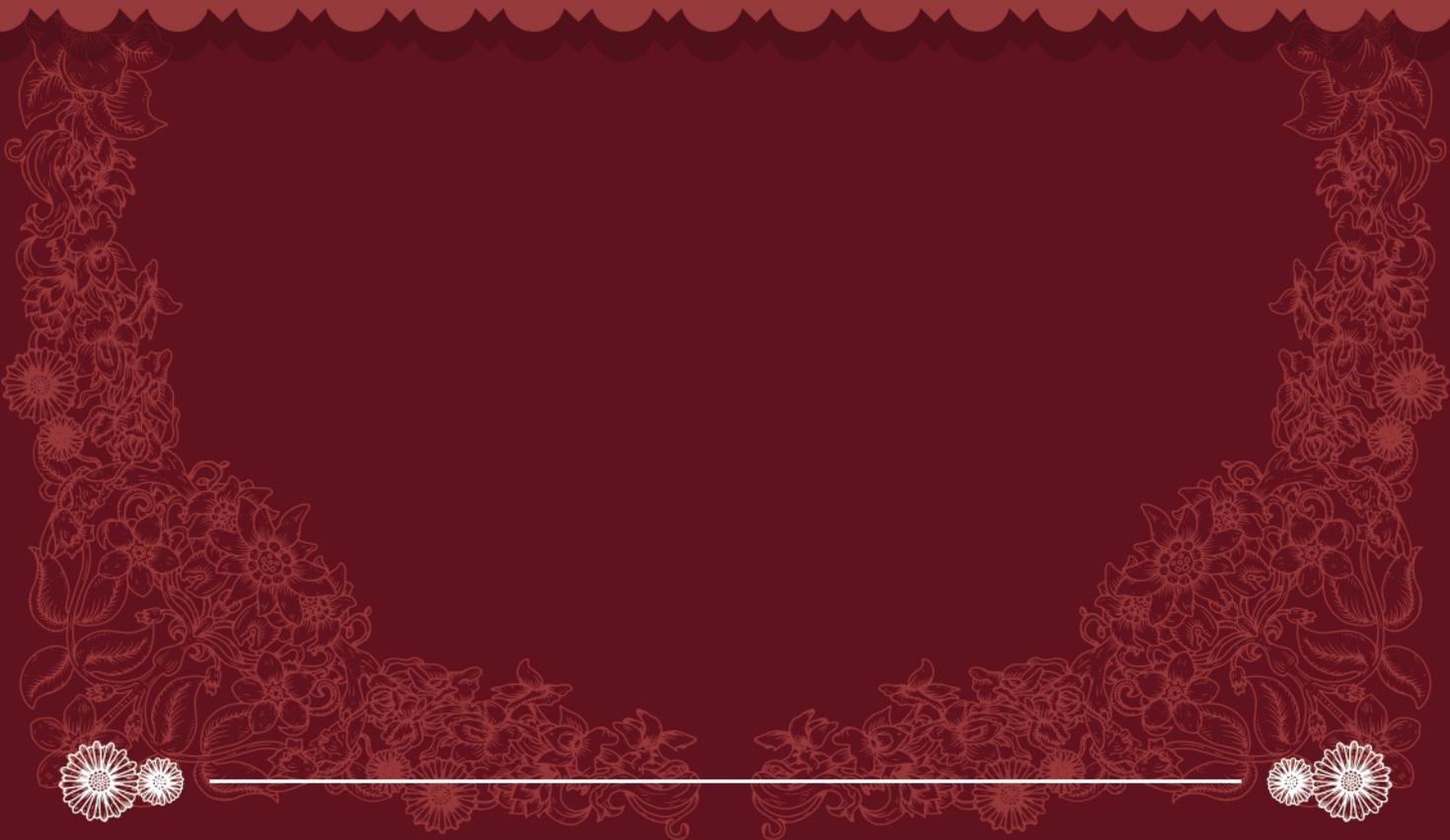
La tisana di montagna al genepi di Ivano





Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

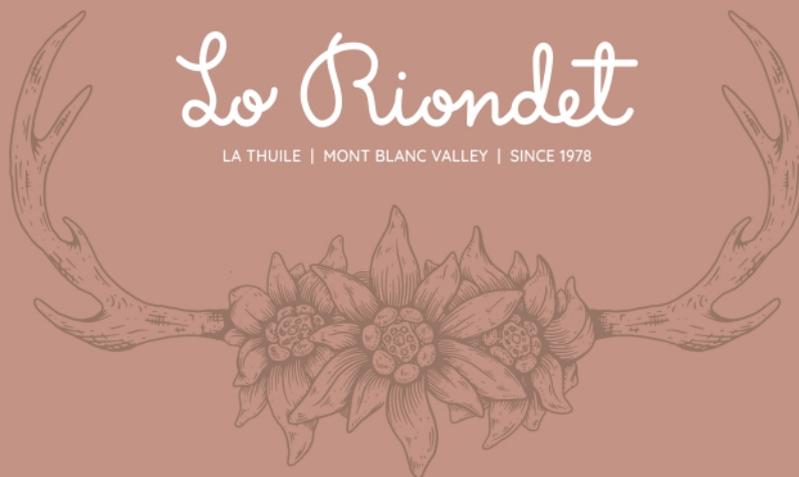






Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

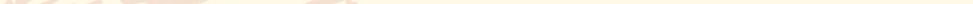
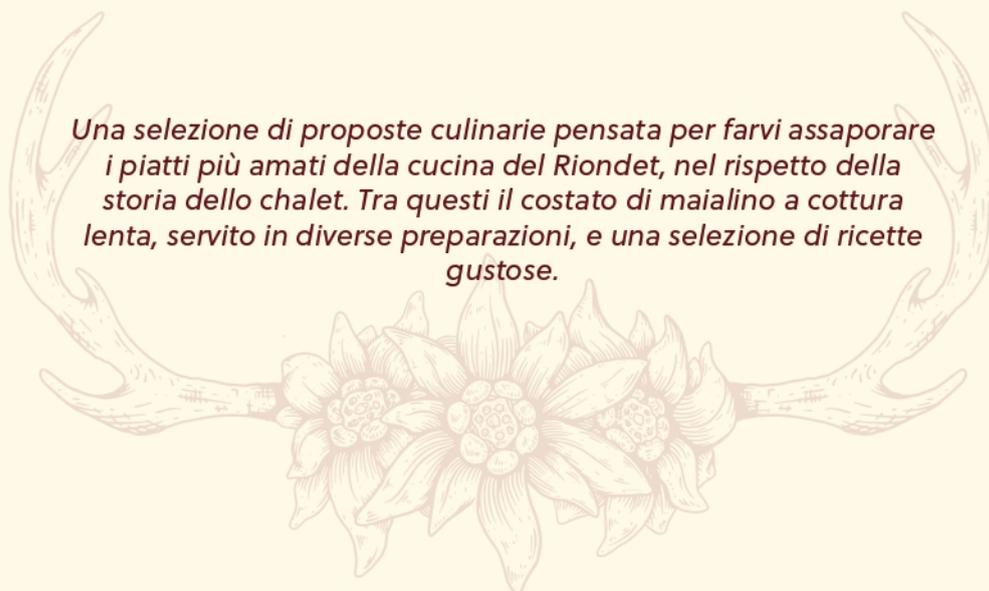


Menu

Le travers de porcelet



Una selezione di proposte culinarie pensata per farvi assaporare i piatti più amati della cucina del Riondet, nel rispetto della storia dello chalet. Tra questi il costato di maialino a cottura lenta, servito in diverse preparazioni, e una selezione di ricette gustose.



Le travers de porcelet

Il vin brulé sotto le stelle ed i crostini della Baita

La Raclette Savoyarde

La forma di formaggio Raclette al tavolo, colante sulle patate fumanti

Il tagliere di salumi tipici al taglio

Mocetta stagionata con le erbe di montagna, lardo di Arnad, prosciutto crudo di Saint Marcel 18 mesi

Le verdure d'estate in giardiniera

La polenta rustica con porcini e tartufo nero

La polenta di mais integrali e antico Pignoletto piemontese con funghi porcini trifolati, pregiato tartufo nero Urbani, aromatico ginepro di montagna e spolverata di grana

Il classico costato di maialino del Riondet

Preparato a bassa temperatura e variazione in diverse preparazioni, salse rustiche, verdure e frutta di stagione cotte a fuoco lento

Degustazione di dessert

con la frutta d'inverno e la panna montata

La tisana di montagna al genepi di Ivano





Lo Riondet

LA THUILE | MONT BLANC VALLEY | SINCE 1978

