



Le Petit Bellevue



C'est le lieu où l'étude des traditions se marie avec la recherche de nouvelles techniques de cuisine et de service. La cave à vins s'intègre dans ce contexte comme un voyage sans fin entre le simple et le précieux, entre l'établi et le nouveau venu, le tout indissociablement lié par une seule constante : la qualité.

Une expérience soignée par

Niccolò de Riu, Chef de cuisine

Andrea Gandolfo, Chef pâtissier

Pietro Imbimbo Roullet, Maître

Luca Sandretto, Maître d'Hôtel

Rino Billia, Sommelier

L'esprit



Un voyage gustatif à travers les saveurs de nos montagnes.

Tout comme autrefois, quelques ingrédients d'une grande qualité, travaillés avec savoir-faire...

Laissez-vous accompagner par Niccolò, le Chef de cuisine, Andrea, le Chef pâtissier, Rino, le Sommelier, et Luca, le Maître d'Hotel...



Comme un groupe de skieurs sur la neige fraîche, notre dîner est un voyage à vivre ensemble. Des parcours différents, mais toujours un seul et unique objectif : la saveur !



Menu dégustation

Omble chevalier de Billaz
ses œufs, beurre à l'achillée et sirop de bourgeons de pin

Risotto à la Fontina d'alpage
herbe citronnée, ris de veau et café de chicorée

Chevreuil aux canneberges
pak-choï au tamari, kumquat et raifort

Chariot de fromages de vache, de brebis et de chèvre
sélectionnés et affinés par Roberto, notre Maître Fromager

Patate douce
marinée au thym et sirop d'érable, glace à la ciboulette

Ricotta de brébie
pain de seigle et fenouil au fumé de hêtre

140

Les parcours d'accords mets et vins

Jeroboam
Un voyage à travers le monde, du Moyen-Orient à l'Europe du Nord, en passant par l'Amérique du Sud, sans jamais oublier notre Terre...
À la découverte de vins uniques !

110

Nabucodonosor
L'Italie des vins précieux : millésimes uniques, territoires et passions. Une expérience qui célèbre l'excellence du vin, alliant les saveurs de terroirs légendaires à des récits de traditions et de personnes.

210



À chacun son parcours...

...en trois temps

Trois moments au choix du menu à la carte

90

...en quatre temps

Quatre moments au choix du menu à la carte

110

Le choix s'entend identique pour tous les convives.

En pleine liberté

Ombre chevalier de Billaz 34
ses œufs, beurre à l'achillée et sirop de bourgeons de pin

Brochet au foin 40
polenta au lait de Cogne et chou noir acidulé

Steak de racine de persil 30
échalote braisée et mousse au fromage frais

Carpaccio de bœuf mariné 36
neige de foie gras, pommes et émulsion vinaigrée

Tagliolini à la truite de Billaz 36
beurre au pin et citron brûlé



Agnolotti à l'ortie, tomme et pommes de terre 34
fond végétal, fromage de chèvre Le Beson et clorofille

La morchelle 32
pommes de terre et livèche

Risotto à la Fontina d'alpage 34
herbe citronnée, ris de veau et café de chicorée

Chevreuil aux canneberges 45
pak-choï au tamari, kumquat et raifort

Chariot de fromages de vache, de brebis et de chèvre da 18 a 36
sélectionnés et affinés par Roberto, notre Maître Fromager

Des mains d'Andrea Gandolfo, notre pâtissier

Ricotta de brébie 28
pain de seigle et fenouil fumé au bois de hêtre

Risotto à la courge et au mandarin 28
noisettes et noix de muscade

Topinambour 28
châtaigne, carotte et noix de coco



Gli allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Les informations sur la présence de substances ou de produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service.

For any information regarding the presence of ingredients or food products which could provoke allergies, please ask our staff.

Principali allergeni

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostacei e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti

Frutta a guscio, quali mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, noci del

Queensland e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti riportati come SO₂

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti.