



## *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, *Maitre 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 SO<sub>2</sub>

*Lupino* e relativi prodotti

*Molluschi* e relativi prodotti.