Grand Hotel

COURMAYEUR MONT BLANC

★ ★ ★ ★ ★

Restaurant

LA FOURCHETTE

Giuseppe Buondonno *Executive Chef*

Anna Ruotolo *Pastry Chef*

Gianluca Giordano *Restaurant Manager*

MENU *Tasting*

HEART OF TASTE

A culinary experience celebrating the allure of the deepest and most enduring flavours.

3 free-form courses from our Chef

90

BEYOND THE LEAF

A journey invites you to rediscover nature through a new perspective.

3 free-form courses from our Chef

90

ESSENCE

A journey where every dish tells our identity and our passion.

4 free-form courses from our Chef

130

FREE REIN

The most authentic expression of the Chef's philosophy.

5 free-form courses from our Chefs

170

MENU *à la carte*

STARTERS

Beef carpaccio 35
chanterelles, Asetra caviar, lovage, hazelnut
(3-4-5-7-8-9-12) - (gf)

Scallop 38
Jerusalem artichoke, green apple
(4-12-14) - (gf)

Sweetbread 35
lentils, parsley, nduja beef gyoza
(1-3-7-9-12)

Escarole 28
grapefruit, peanuts, chili
(1-5-7-8) - (v)

FIRST COURSES

Spaghettoni 38 *locally sourced*
saffron, langoustine bisque and tartare, pomegranate, ginger
(1-2-3-4-9-12)

Tagliolini 35 *locally sourced*
Fromadzo fondue, white truffle
White truffle supplement priced per gram 10
(1-3-7) - (v)

Risotto 38
parsley, snails, aioli, lemon
*(3-7-9-12 - **) - (gf)*

Conchiglioni 32
Genovese sauce, vanilla, Champagne
*(1-12 - *) - (v)*

MAIN COURSES

Lamb 40
broccoli rabe, black cabbage, seasonal mushrooms, lard
*(7-9-10-12 - **) - (gf)*

Lobster, two ways 65
miso, celeriac, honey, stuffed cannellone pasta, Lyonnaise quenelle, Nantua sauce
*(1-2-3-7-9-10-12 - *)*

Duck 42
apple tarte tatin, foie gras
*(1-3-5-7-8-9-12 - *)*

Turbot 38 *locally sourced*
pumpkin, lemon, chestnut, chorizo, red wine
*(4-7-8-9-12 - **)*

MENU *à la carte*

TASTINGS

Coravin Tasting

3 glasses 70
5 glasses 125

WATERS

San Bernardo still mineral water 0.75 l 7
San Berdardo sparkling mineral water 0.75 l 7

Cover charge 5

Il caffe e il tè che proponiamo sono ecosostenibili.

Azioni per proteggere l'aria e la montagna, la vita selvaggia e la fauna, sono in realtà piani per proteggere l'uomo. Lo Chef Giuseppe Buondonno e il suo team utilizzano prodotti, come pesce, carni e latticini, selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali. Materie prime eccellenti, naturali e genuine, frutta e verdure scrupolosamente selezionati dai mercati centrali della Valle d'aosta.
Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne, qualità freschezza e disponibilità. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

The coffee and tea we offer are eco-sustainable.

Actions to protect air and the mountain, wild life and fauna, are actually plans to protect humans. Chef Giuseppe Buondonno and his team use products, fish, meat and dairy products, selected with extreme care from small local producers. Excellent, natural and genuine raw materials, rigorously fruits and vegetables scrupulously selected from the central markets of Aosta Valley.
Some fresh products are stored at low temperatures to guarantee quality, freshness and availability. For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided upon request.

(v): Vegetariano - Vegetarian
(gf): Senza Glutine - Gluten Free
(lf): Senza Lattosio - Lactose Free
(veg): Vegano - Vegan

DESSERT

Mont Blanc 20 *locally sourced*
chestnuts, citrus
(3) - (gf) - (lf)

Chocolate 20
rosehip, black cardamom
(3-7) - (gf)

Soufflé 20
hazelnut, coffee, spices
(1-3-8)

Millefoglie 20
apple, vanilla, apple cider
(1-3-7-12)

Il caffe e il tè che proponiamo sono ecosostenibili.

Azioni per proteggere l'aria e la montagna, la vita selvaggia e la fauna, sono in realtà piani per proteggere l'uomo. Lo Chef Giuseppe Buondonno e il suo team utilizzano prodotti, come pesce, carni e latticini, selezionati con estrema cura da piccoli produttori locali. Materie prime eccellenti, naturali e genuine, frutta e verdure scrupolosamente selezionati dai mercati centrali di Courmayeur.
Alcuni prodotti freschi sono conservati a basse temperature per garantirne, qualità freschezza e disponibilità. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

The coffee and tea we offer are eco-sustainable.

Actions to protect air and the mountain, wild life and fauna, are actually plans to protect humans. Chef Giuseppe Buondonno and his team use products, fish, meat and dairy products, selected with extreme care from small local producers. Excellent, natural and genuine raw materials, rigorously fruits and vegetables scrupulously selected from the central markets of Courmayeur.
Some fresh products are stored at low temperatures to guarantee quality, freshness and availability. For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided upon request.

(v): Vegetariano - Vegetarian
(gf): Senza Glutine - Gluten Free
(lf): Senza Lattosio - Lactose Free
(veg): Vegano - Vegan