



*Famille Leo Garin*



**Da più di 60 anni la tradizione dell'arte dell'ospitalità della famiglia Garin si tramanda di generazione in generazione, un heritage alpino che vive oggi al Cadran Solaire e all'Auberge de La Maison, l'hotel 5 stelle di famiglia ad Entrèves.**

**Nel 2021 in occasione del 25° anniversario dell'Auberge de La Maison, Alessandra Garin e suo marito Filippo Valdata hanno ripreso la gestione del Cadran Solaire aperto dal papà Leo nel 1985 ristrutturandolo e rinnovandolo. La tradizione di ospitalità della Famiglia Garin si ricongiunge così con il centro di Courmayeur. Grazie di fare parte di questa storia, raccontata attraverso sapori e saperi di ospitalità.**

Depuis plus de 60 ans, la tradition de l'art de l'hospitalité de la famille Garin se transmet de génération en génération, un héritage alpin qui vit aujourd'hui au Cadran Solaire et à l'Auberge de La Maison, l'hôtel 5 étoiles de la famille à Entrèves. En 2021, à l'occasion du 25e anniversaire de l'Auberge de La Maison, Alessandra Garin et son mari Filippo Valdata ont repris la gestion du Cadran Solaire, ouvert par son père Leo en 1985, en le rénovant et le renouvelant. La tradition d'hospitalité de la famille Garin se reconnecte ainsi avec le cœur de Courmayeur. Merci de faire partie de cette histoire, racontée à travers les saveurs et l'art de l'hospitalité.

For over 60 years, the tradition of the Garin family's art of hospitality has been passed down from generation to generation, an alpine heritage that now thrives at the Cadran Solaire and at the family's 5-star hotel, Auberge de La Maison, in Entrèves. In 2021, on the occasion of the 25th anniversary of Auberge de La Maison, Alessandra Garin and her husband Filippo Valdata resumed management of Cadran Solaire, opened by her father Leo in 1985, renovating and renewing it. The Garin family's tradition of hospitality thus reconnects with the heart of Courmayeur. Thank you for being part of this story, told through flavors and the art of hospitality.



CADRAN SOLAIRE

# UN BUON INIZIO

**Chi ben inizia è a metà dell'opera.  
È proprio vero, tutto è bene quel che inizia bene,  
per questo la nostra selezione di antipasti è curata con amore.  
Perché la prima portata è un benvenuto di sapori.  
Ci siamo soffermati su elementi che stimolano il palato:  
vi auguriamo di cogliere tutte le sensazioni,  
farle vostre e di trasformarle in un buon ricordo.**

Comme il est d'usage de dire, travail bien commencé est à moitié fait.  
C'est tout à fait vrai, ce qui commence bien va bien,  
c'est pourquoi nous proposons un choix d'antipasti  
que nous avons préparés avec le plus grand soin et qui font office  
de bienvenue à travers un festival de saveurs. Nous nous sommes concentrés  
sur des saveurs qui stimulent le palais: goûtez ces saveurs,  
familiarisez-vous avec elles afin d'en garder un bon souvenir.

A good start is half the battle. It's true, a good start is a great way  
for a great new beginning. That's why our selection  
of starters is made with love. The first dish welcomes you  
to enjoy and familiarise with a new cuisine.  
We focus on elements that stimulate the palate.  
Collect sensations, make them yours  
and turn them into a precious souvenir.

*Famille Leo Garin*

## \* L'ESTATE S'È DESTA • 20

Burrata fresca in zuppetta di pomodorini freschi,  
olive taggiasche, capperi e crostini di pane

Burrata fraîche en soupe de tomates cerises,  
olives taggiasche, câpres et croûtons de pain

Fresh burrata in a cherry tomato soup with Taggiasca olives,  
capers and bread croutons

*Glutine, latte | Gluten, lait | Gluten, milk*

## \* PARMIGIANA AL CUBO • 22

Cubo di parmigiana con coulis di pomodorini datterino  
al basilico e aria alla mozzarella di bufala

Cube de parmigiana avec coulis de tomates datterino  
au basilic et émulsion de mozzarella de bufflonne

Parmigiana cube with datterino tomato and basil coulis,  
and buffalo mozzarella foam

*Glutine, latte, uova, soia | Gluten, lait, œufs, soja | Gluten, milk, eggs, soy*

## UNA BATTUTA IN VALDOSTANO • 22

Battuta di manzo “Carbonade” con salsa al Torrette Supérieur,  
Lardo d’Arnad D.O.P, cipolla caramellata al timo e cialde di polenta

Tartare de bœuf “Carbonade” avec sauce au Torrette Supérieur,  
lard d’Arnad A.O.P, oignon caramélisé au thym et tuiles de polenta

“Carbonade” beef tartare with Torrette Supérieur sauce, Arnad D.O.P lard,  
caramelized thyme onion and crispy polenta wafers

*Glutine, solfiti, sedano | Gluten, sulfites, céleri | Gluten, sulphites, celery*

## LO GRAN MATZON • 24

Mocetta, coppa al ginepro, boudin, salamini tipici, Lard d’Arnad D.O.P,  
sottoli, sottaceti e focaccia calda

Mocetta, coppa au genièvre, boudin, salami typiques, Lard d’Arnad A.O.P,  
légumes à l’huile, pickles et focaccia chaude

Local cold cuts: mocetta, juniper coppa, boudin, salami, Lard Arnad D.O.P,  
pickles served with warm focaccia bread

*Glutine, solfiti, sedano | Gluten, sulfites, céleri | Gluten, sulphites, celery*

## ▲ LA SALADE DE LEO • 18

Insalata tiepida di patate e mocetta all'olio e limone, prezzemolo

Salade tiède de pommes de terre et mocetta (viande maigre séchée)  
à l'huile d'olive et au citron et persil

Warm potatoes salad, mocetta, olive oil, lemon and parsley

*Solfiti | Sulfités | Sulphites*

## \* QUESTIONE DI STAGIONE • 16

Pinzimonio di verdure di stagione con salsa allo yogurt Panizzi  
all'erba cipollina, olio e limone e bagnetto rosso

Crudités de légumes de saison avec sauce de yaourt Panizzi  
à la ciboulette, d'huile et citron, et sauce rouge de poivrons rôtis et épices

Seasonal vegetable crudités with Panizzi chives yoghurt sauce,  
oil and lemon and roasted red bell pepper and spices sauce

*Latte, solfiti, frutta a guscio | Lait, sulfites, fruits à coque | Milk, sulphites, nuts*

## \* CALDO CAPRINO • 18

Caprini, Pan Ner, nocciole tostate e insalatine condite all'aceto di lamponi

Fromage de chèvre, Pan Ner, noisettes grillées,  
mesclun avec vinaigre aux framboises

Goat cheese, Pan Ner, grilled hazelnuts, mesclun and raspberry vinegar

*Latte, glutine, frutta a guscio | Lait, gluten, fruits à coque | Milk, gluten, nuts*



## *Salade de grand-mère • 22*

Insalata della nonna con Jambon al genepy, uova sode, noci,  
Mont d'Or e patate bollite con salsa all'aceto di mele

Salade de grand-mère avec Jambon au génépi, œufs durs, noix,  
Mont d'Or et pommes de terre bouillies avec sauce au vinaigre de cidre

Grandma's salad with genepy Jambon, hard-boiled eggs, walnuts,  
Mont d'Or cheese, and boiled potatoes with apple cider vinegar sauce

*Uova, latte, solfiti, frutta a guscio | Œufs, lait, sulfites, fruits à coque | Eggs, milk, sulphites, nuts*

▲ **ricetta famiglia Garin** • recette de la famille Garin • Garin family recipe

\* **vegetariano** • végétarien • vegetarian

 **ricetta Auberge de La Maison** • recette Auberge de La Maison • Auberge de La Maison recipe



CADRAN SOLAIRE

# IL PRIMO AMORE

**Il primo piatto non si scorda mai.  
A tavola in Italia si è tutti d'accordo: vincono i primi.  
Le ricette regionali sono un'espressione di questo infinito amore  
del Made in Italy per il connubio di acqua e grano.  
Un viaggio alla scoperta delle ricette più antiche della nostra Regione,  
passando per la pasta fatta in casa tipiche di ogni cucina d'Italia.**

Le premier plat ne s'oublie pas. À table en Italie, tout le monde est d'accord : les entrées sont reines. Les recettes régionales sont l'expression de cet amour infini pour le Made in Italy. Un voyage à la découverte des plus anciennes recettes de notre Région, notamment les pâtes faites maison, alchimie de l'eau et du blé, typiques de chaque cuisine italienne.

The first course can never be forgotten. In Italy everyone agrees: the primo wins. The regional local recipes are an expression of this infinite love for the Made in Italy.

A journey to discover the oldest recipes of our region, without forgetting homemade pasta, a must in the Italian cuisine.

*Famille Leo Garin*

## \* IL SOLE DENTRO • 22

Agnolotti\*\* fatti in casa con pappa al pomodoro,  
spuma di parmigiano stravecchio e basilico

Agnolotti\*\* maison à la pappa al pomodoro,  
mousse de parmesan affiné et basilic

Homemade agnolotti\*\* with pappa al pomodoro,  
aged Parmesan foam and basil

*Glutine, latte, uova, sedano | Gluten, lait, œufs, céleri | Gluten, milk, eggs, celery*

## UN MARE DI GNOCCHI • 28

Gnocchi\*\* di patate e baccalà con salsa ai gamberi\* rosa  
del Mediterraneo e calamari\* scottati

Gnocchis\*\* de pommes de terre et morue avec sauce  
aux crevettes\* roses de Méditerranée et calamars\* snackés

Potato and cod gnocchi\*\* with Mediterranean  
pink shrimp\* sauce and seared squid\*

*Glutine, uova, pesce, crostacei, sedano, solfiti | Gluten, œufs, poisson, crustacés, céleri, sulfites  
Gluten, eggs, fish, crustaceans, celery, sulfites*

## PRATO E PASCOLO • 24

Riso Carnaroli mantecato alle erbe spontanee,  
guancialetto croccante e fonduta di Fontina D.O.P

Riz Carnaroli crémeux aux herbes sauvages,  
guancialetto croustillant et fondue de Fontina A.O.P

Carnaroli risotto with wild herbs,  
crispy guancialetto and Fontina D.O.P fondue

*Latte, sedano, solfiti | Lait, céleri, sulfites | Milk, celery, sulphites*

## TAGLIATELLA DI NONNO FILIPPO • 22

Tagliatelle di pasta all'uovo tirate a mano  
con ragù alle tre carni gratinate con Fontina D.O.P

Tagliatelles fraîches aux œufs, étirées à la main,  
avec ragù aux trois viandes gratiné à la Fontina A.O.P

Hand-rolled egg tagliatelle with three-meat ragù  
baked with Fontina D.O.P

*Glutine, latte, sedano, solfiti, uova | Gluten, lait, céleri, sulfites, œufs | Gluten, milk, celery, sulphites, eggs*

## ▲ LA FAVO' • 18

Pasta corta, fave\*, salsiccia, crostini di Pan Ner, fonduta di Fontina  
d'alpeggio, pomodoro fresco ed erbe aromatiche

Pâtes, fèves\*, saucisse, croûtons de Pan Ner, fondue de Fontina  
d'alpage, tomate fraîche, herbes aromatiques

Pasta, fava beans\*, sausages, Pan Ner croutons, pasture Fontina  
fondue, fresh tomatoes, herbs

*Glutine, uova, latte, fave | Gluten, œufs, lait, fèves | Gluten, eggs, milk, fava beans*



## Zuppa Courmayeurentze • 16

Zuppa di verdure di stagione gratinata alla Courmayeurentze

Soupe de légumes de saison gratinée à la Courmayeurentze

Seasonal vegetable soup gratinée à la Courmayeurentze

*Glutine, latte, sedano | Gluten, lait, céleri | Gluten, milk, celery*

▲ ricetta **famille Garin** • recette de la famille Garin • Garin family recipe

\* **vegetariano** • végétarien • vegetarian

 ricetta **Auberge de La Maison** • recette Auberge de La Maison • Auberge de La Maison recipe



CADRAN SOLAIRE

# SECONDO NOI

**Il profumo dei nostri secondi ci ricorda di un'estate ai piedi del Monte Bianco. È un profumo che stimola le papille gustative, rinnovando la voglia di stare a tavola. È un profumo che anticipa il piacere di gustare una buona portata. Un profumo che sa di pascolo, di boschi, di bacche e prati d'alpeggio.**

Le parfum de nos plats nous rappelle un été au pied du Mont Blanc.  
C'est un parfum qui stimule nos papilles et donne envie de passer à table.

C'est un parfum qui précède le plaisir de déguster un bon plat,  
un parfum de pâturages d'altitude, de bois, de baies et de prairies.

The scent of our main courses reminds us of a summer  
at the foot of Mont Blanc. It is an aroma that stimulates the taste buds,  
renewing the desire to be at the table.

It is a scent that anticipates the pleasure of enjoying a good meal.  
A scent that smells of pasture, woods, berries and alpine meadows.

*Famille Leo Garin*

## FILETTO ALPINO • 42

Filetto di manzo in crosta di pane alle erbe di montagna,  
Lard d'Arnad D.O.P e pommes grenaille arrostate al rosmarino

Filet de bœuf en croûte de pain aux herbes de montagne,  
Lard d'Arnad A.O.P et pommes grenaille rôties au romarin

Beef tenderloin in a mountain-herb bread crust,  
Lard d'Arnad D.O.P and rosemary-roasted baby potatoes

*Glutine, latte, solfiti, sedano, soia | Gluten, lait, sulfites, céleri, soja | Gluten, milk, sulphites, celery, soy*

## ▲ LA VALDOSTANA DEL CADRAN • 42

Costoletta alla valdostana gratinata al forno con Vallée d'Aoste Fontina D.O.P  
e prosciutto alla brace Saint-Oyen, pommes frites, misticanza e citronette

Escalope à la valdôtaine gratinée au four avec fromage Fontina Vallée d'Aoste  
A.O.P, jambon braisé de Saint-Oyen, pommes frites, mesclun, citronette

Oven roasted breaded steak chop filled with D.O.P Vallée d'Aoste  
Fontina cheese and grilled ham Saint-Oyen served with french fries,  
mesclun, citronette dressing

*Glutine, latte, soia | Gluten, lait, soja | Gluten, milk, soy*

## CHEEK TO CHEEK • 28

Guancetta di vitello brasata cotta lentamente a bassa temperatura  
al Blanc de Morgex et de La Salle e schiacciata di patate all'olio di oliva

Joue de veau braisé cuite à basse température au Blanc de Morgex  
et de La Salle, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

Braised veal cheek cooked at low temperature in Blanc de Morgex  
et de La Salle, mashed potatoes in olive oil

*Solfiti, sedano | Sulfites, céleri | Sulphites, celery*

## SALMERINO ALPINO • 32

Salmerino alpino\*\* panato alle erbe di Provenza  
con insalatina estiva e maionese di pomodoro

Omble chevalier\*\* pané aux herbes de Provence,  
salade estivale et mayonnaise à la tomate

Herb-crusted alpine char\*\* with summer salad  
and tomato mayonnaise

*Glutine, soia, uova, pesce | Gluten, soja, œufs, poisson | Gluten, soy, eggs, fish*

## \* FARINATA DELL'ORTO • 22

Farinata di ceci con delizie dell'orto alla griglia,  
caprino fresco e misticanza di insalatine novelle

Farinata de pois chiches avec légumes grillés du potager,  
chèvre frais et jeunes pousses de salade

Chickpea farinata with grilled garden vegetables,  
fresh goat cheese and mixed baby lettuces

*Glutine, latte, solfiti | Gluten, lait, sulfites | Gluten, milk, sulphites*



## *Prosciutto cotto artigianale, cotechino e verza* • 24

Prosciutto di suino cotto artigianalmente con cotechino,  
verza stufata, salsa di mele e patate bollite

Jambon de porc cuit artisanalement avec cotechino, chou braisé,  
sauce aux pommes et pommes de terre bouillies

Artisanally cooked pork ham with cotechino, stewed cabbage,  
apple sauce, and boiled potatoes

*Latte, solfiti | Lait, sulfites | Milk, sulphites*



ricetta **famille Garin** • recette de la famille Garin • Garin family recipe



vegetariano • végétarien • vegetarian



ricetta **Auberge de La Maison** • recette Auberge de La Maison • Auberge de La Maison recipe



CADRAN SOLAIRE

# GLI IMMANCABILI

**Non c'è due senza tre, non c'è regina senza re,  
non c'è Valle d'Aosta senza polenta o fonduta.  
E anche a costo di essere ripetitivi, tradizionali, poco originali,  
non possiamo creare un menu senza gli immancabili.  
Non farebbe felici noi e (siamo sicuri) neanche i nostri Ospiti.**

Jamais deux sans trois, jamais de reine sans roi,  
jamais de Vallée d'Aoste sans polenta ni fondue.  
Au risque de paraître traditionnel et peu original, il est impossible  
de créer un menu sans y mettre quelques incontournables.  
Cela ne nous ferait pas plaisir et, nous en sommes certains,  
cela ne ferait pas non plus plaisir à nos Hôtes.

Everything goes in threes, there is no queen without a king,  
there is no Aosta Valley without polenta or fondue.  
We take the risk of being repetitive, traditional,  
not very original but we cannot create a menu without the classics.  
It wouldn't make us happy and (we're sure) our Guests either.

*Famille Leo Garin*

## ▲ LA CONCIA • 14



Polenta di farina macinata a pietra selezione Chappoz,  
gratinata al forno con Vallée d'Aoste Fontina D.O.P

Polenta de farine à la meule de pierre sélection Chappoz,  
gratinée au four avec du fromage Fontina Vallée d'Aoste A.O.P

Oven roasted Chappoz polenta with D.O.P Vallée d'Aoste Fontina cheese

*Può contenere tracce di glutine, latte | Peut contenir des traces de gluten, lait | May contain traces of gluten, milk*

## TRIS DI POLENTA • 26

Polenta di farina macinata a pietra selezione Chappoz  
(gratinata con Fontina d'alpeggio, funghi, carbonade di manzo valdôtaine)

Trio de polenta de farine à la meule de pierre sélection Chappoz  
(au gratin avec Fontina d'alpage, aux champignons\*, à la carbonade valdôtaine)

Chappoz polenta  
(au gratin with pasture Fontina, mushrooms\*, carbonade valdôtaine)

*Solfiti, latte, glutine | Sulfites, lait, gluten | Sulphites, milk, gluten*

## ▲ FONDUTA CADRAN • 18



Fonduta della tradizione con chips di polenta e patate di montagna bollite

Fondue traditionnelle avec chips de polenta, pommes de terre  
de montagne cuites à l'eau

Traditional fondue served with polenta chips and boiled potatoes

*Glutine, latte | Gluten, lait | Gluten, milk*

## \* TAILOR CHEESE • 24

I formaggi della nostra Vallée selezionati in armonia con i tempi della natura

Les fromages de notre Vallée en harmonie avec les saisons

Cheeses of our Valley in harmony with the time of nature

*Latte | Lait | Milk*



ALESSANDRA GARIN, COURMAYEUR 1979

**La famiglia Garin è pioniera della cucina valdostana e alcune invenzioni culinarie sono diventate veri e propri piatti della tradizione regionale.**

**Per celebrare questo legame i piatti contrassegnati dall'icona della montagna rappresentano le ricette storiche della famiglia Garin e quelle con il logo del hotel sono le ricette iconiche dell'Auberge de La Maison.**

La famille Garin est pionnière de la cuisine valdôtaine et certaines inventions culinaires sont devenues de véritables plats traditionnels de la région. Pour célébrer ce lien, les plats marqués de l'icône de la montagne représentent les recettes historiques de la famille Garin, tandis que ceux avec le logo de l'hôtel sont les recettes emblématiques de l'Auberge de La Maison.

The Garin family is a pioneer of Valdostan cuisine, and some of their culinary inventions have become true traditional dishes of the region. To celebrate this connection, the dishes marked with the mountain icon represent the historical recipes of the Garin family, while those with the hotel logo are the iconic recipes of the Auberge de La Maison.



CADRAN SOLAIRE

# DOLCI RICORDI

**I nostri dolci raccontano di un'estate ai piedi del Monte Bianco.  
Una passeggiata nei boschi e nei prati delle nostre vallate  
per assaporare gli ingredienti più dolci della natura, come le mele,  
il latte, le castagne e il miele di montagna.**

Nos desserts racontent un été au pied du Mont Blanc.  
Une promenade dans les bois et les prairies de nos vallées pour savourer  
les produits les plus doux de la nature comme les pommes, le lait,  
les châtaignes et le miel de montagne.

Our desserts tell a story of a summer at the foot of Mont Blanc.  
A walk in the woods and meadows of our valley  
to savor the sweetest ingredients of nature, such as apples,  
milk, chestnuts and mountain honey.

*Famille Leo Garin*

## ▲ GELATO AUBERGE • 16

Gelato al latte, panna, miele millefiori e cioccolato caldo

Glace au lait, à la crème et au miel de fleurs, chocolat chaud

Milk ice cream, whipped cream, honey, hot chocolate

*Latte, frutta a guscio | Lait, fruits à coque | Milk, nuts*

## ▲ CASTAGNE CON LA PANNA • 14

Panna montata e castagne di bosco

Crème chantilly, châtaignes des bois

Whipped cream, chestnuts

**Alternativa vegana con panna di riso**

Également proposée en version végétalienne à la crème de riz

Vegan option available with rice cream

*Latte, frutta a guscio | Lait, fruits à coque | Milk, nuts*

## DOLCI CERTEZZE • 16

Tiramisù classico

Tiramisù traditionnel

Tiramisù

*Latte, glutine, uova, frutta a guscio | Lait, gluten, œufs, fruits à coque | Milk, gluten, eggs, nuts*

## CHE ROVESCIO! • 16

Soffice tarte tatin al lievito madre vivo con salsa alla vaniglia Bourbon

Souple tarte tatin au levain naturel vivant, avec sauce à la vanille Bourbon

Soft sourdough tarte tatin with Bourbon vanilla sauce

*Latte, uova, glutine | Lait, œufs, gluten | Milk, eggs, gluten*

## DA MONTENAPOLEONE AL MONTE BIANCO • 14

Meringa Cova Monténapoleone 1817, spuma di yogurt Panizzi, salsa ai frutti di bosco e profumo di lime

Meringue Cova Monténapoleone 1817, mousse de yaourt de chez Panizzi, sauce aux fruits des bois et parfum citron vert

Meringue Cova Monténapoleone 1817, Panizzi yogurt froth, mixed berries sauce and a sprinkle of lime

*Glutine, latte, uova, frutta a guscio | Gluten, lait, œufs, fruits à coque | Gluten, milk, eggs, nuts*

## FRAGOLE E NEVE • 14

Bavarese alle fragole con glassa pinguino al cioccolato bianco e mandorle, salsa al cocco e foglioline di menta

Bavaroise aux fraises avec glaçage croquant au chocolat blanc et amandes, sauce coco et feuilles de menthe

Strawberry bavarois with white chocolate and almond “penguin” glaze, coconut sauce and mint leaves

*Glutine, latte, uova, frutta a guscio | Gluten, lait, œufs, fruits à coque | Gluten, milk, eggs, nuts*



## *Dolcezze Auberge in trasferta* • 16

Gelato al latte con miele millefiori della Val Veny, cioccolato, castagne calde con panna e frutta in composta

Glace au lait avec miel millefleurs de la Val Vény, chocolat, châtaignes chaudes avec crème et fruits en compote

Milk ice cream with Val Veny wildflower honey, chocolate, warm chestnuts with whipped cream and stewed fruit

*Latte, frutta a guscio, glutine | Lait, fruits à coque, gluten | Milk, nuts, gluten*

 ricetta **famille Garin** • recette de la famille Garin • Garin family recipe

 ricetta **Cova Monténapoleone dal 1817** • recette Cova Monténapoleone depuis 1817 • Cova Monténapoleone recipe from 1817

 ricetta **Auberge de La Maison** • recette Auberge de La Maison • Auberge de La Maison recipe



## ACQUA DEL MONTE BIANCO, NATURALE O FRIZZANTE • 4

Serviamo pura acqua del Monte Bianco, raccolta alle fonti che madre natura alpina ci offre. Abbiamo imparato ad ascoltare il suo gorgoglio fin da bambini, abbiamo imparato a scoprirla quando, effervescente, sgorga dalla roccia, dai torrenti. Abbiamo imparato a custodirla, perché è importante ricordare quanto sia preziosa. Ve la offriamo microfiltrata nonostante nasca pura in natura.

## EAU DU MONT BLANC, PLATE OU PÉTILLANTE • 4

Nous servons de l'eau pure du Mont Blanc, collectée aux sources que la nature alpine nous offre. Nous avons appris à écouter son gazouillis depuis notre enfance, nous avons appris à la découvrir lorsque, bouillonnante, elle jaillit de la roche, des torrents. Nous avons appris à en prendre soin car il est important de se rappeler combien elle est précieuse. Nous vous la servons après un microfiltrage même si elle est née pure dans la nature.

## MONT BLANC WATER STILL OR SPARKLING • 4

We serve pure Mont Blanc water, collected from the sources that Alpine Mother Nature offers us. We have learned to listen to its gurgling since we were children, we have learned to discover it, effervescent, gushing from the rock, from the streams. We have learned to cherish it, because it is important to remember how precious it is. We offer it microfiltered despite being pure in nature

## CAFFÈ Café, Coffee • 3

## ALLERGIE E INTOLLERANZE

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

## ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

Pour toute information sur les substances susceptibles de provoquer des allergies alimentaires, vous avez la possibilité de consulter la documentation à ce sujet qui vous sera remise sur demande par le personnel de service.

## ALLERGENS AND INTOLERANCES

For any information on substances and allergens, you can consult the documentation that will be provided upon request by the service staff.

## SERVICE EN PLACE • 4

Alcuni alimenti potrebbero essere stati congelati(\*) o abbattuti(\*\*) per garantirne la sicurezza e la qualità, in base alla stagionalità e alla reperibilità.

Certains aliments peuvent avoir été congelés(\*) ou soumis à un abatement thermique(\*\*) afin de garantir leur sécurité et leur qualité, en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité.

Some foods may have been frozen(\*) or blast-chilled(\*\*) to ensure their safety and quality, depending on seasonality and availability.



# I PENSIERI DEL CADRAN

Les cadeaux du Cadran  
The gifts of the Cadran

## IL PIACERE DI CONDIVIDERE LA TAVOLA È UN REGALO

Il Cadran Solaire ha confezionato per i suoi ospiti due pensieri speciali.  
Il Bon Cadran, il buono regalo per un pranzo o una cena per due persone  
di tre portate al Cadran Solaire, e la candela Les Aromatiques de Montagne,  
per accendere un mondo aromatico di profumi che ricordano un orto di montagna.

Regalare il Cadran è più di un dono,  
è un invito a condividere momenti preziosi.

-

## THE PLEASURE OF SHARING THE TABLE IS A GIFT

Cadran Solaire has created two special thoughts for its guests.  
The Bon Cadran, a gift voucher for a three-course lunch or dinner for two  
at Cadran Solaire, and the Les Aromatiques de Montagne candle,  
designed to fill the air with aromatic scents reminiscent of a mountain garden.

Giving the Cadran is more than a gift,  
it is an invitation to share precious moments.

-

## LE PLAISIR DE PARTAGER LA TABLE EST UN CADEAU

Le Cadran Solaire a imaginé pour ses hôtes deux attentions spéciales.  
Le Bon Cadran, le bon cadeau pour un déjeuner ou un dîner de trois plats pour deux  
personnes au Cadran Solaire, et la bougie Les Aromatiques de Montagne,  
pour allumer un univers aromatique aux parfums rappelant un jardin de montagne.

Offrir le Cadran, c'est plus qu'un cadeau,  
c'est une invitation à partager des moments précieux.



*Famille Leo Garin*