

# HACM

### Serata: L'Amis Gourmand

## Aperitivo in jazz

#### Fonduta alla maniera di Vittorio Emanuele II

Fonduta ai formaggi tipici delle nostre vallate con uovo di quaglia e crostini di pane casereccio

#### Foie gras du Chef

Fegato grasso d'oca cotto e servito con marmellata di frutti di bosco e mele caramellate

#### Trota salmerina ai sapori della Nostra Valle

Trota salmonata della Valle profumata con erbe aromatiche e servita con patate rosse e salsa aioli

#### Agnolotto tradizione Piemonte

Il gobbo ripieno ai tre arrosti e saltato al sugo di arrosto

#### Cin- cin d'un bon risotto au Champagne

Risotto allo Champagne servito con zabaglione salato allo Champagne

#### Finanziera alla fiamma ...

Piatto tipico della cucina piemontese composto apparentemente dalle parti meno nobili del vitello

#### Sorbetti ai frutti di montagna

Pesca della Val di Susa, frutti di bosco e Genepy rivisitati in sorbetto