

## **CUISINE DE MONTAGNE**

Cuisine de montagne, au cœur des montagnes.

Nous cuisinons ce qui nous environne et ce qui culturellement a toujours appartenu à ces vallées.

Cuisiner n'est pas mode. Cuisiner n'est pas art. Cuisiner n'est pas passion.

Cuisiner est un besoin de l'esprit.











Vivre et partager avec nos producteurs qui fournissent nos matières premières est la première exigence de ce besoin.

Utiliser leurs produits en cuisine et les transformer en des plats d'excellence n'est ensuite que la conséquence naturelle des choses.



Et quel plaisir de cueillir les herbes des montagnes !

Bon appétit!

## LES HORS D'ŒUVRES

Tartare de cerf, jaune d'œuf, oignon aigre-doux et chips de polenta 	20
Roulade de lapin, glace à la moutarde, avocat, pomme et gingembre 	18
Omble chevalier, topinambour écrasé, salade et gel aux agrumes 	18
Œuf cuit à 63°, fondue, tartare de légumes  	16
Tartrà aux herbes, crème de champignon, mousse au foin  	14
Barbabeau  	14
Farinata, légumes sautés, carottes à la vinaigre 	14

## LES ENTRÉES


Tagliolino à l'œuf avec beurre parfumé au canard, whisky tourbé	20
Risotto à la betterave, fondue, caille 	20
Gnocchetti di pane al ragù di selvaggina	18
Ravioli di brasato, crema di zucca, mosto d'uva	18
Tortelloni all'anguilla affumicata, salsa di datterino	18
Stricchetti di semola, funghi, aglio nero 	16
Soupe du jour	14

Le pain, les pâtes et les desserts sont faits maison

♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités gustatives de certains aliments, ils pourraient être soumis à une mise au froid et/ou congélation

• Produits achetés surgelés

Les lignes de production ne sont pas séparées et malgré l'attention du personnel les préparatifs ils peuvent contenir des traces d'allergènes ou de contamination  
Pour toute information sur les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel  
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €









Sans gluten 

Sans lactose 






Végétarien 

Vegan 

## LES PLATS

Sirloin de bœuf «La Granda», sa sauce, épinards sautés 	30
Magret de canard, réduction de porto, braisé belge, pommes de terre 	30
Lapin rôti, pommes épicées, céleri-rave, chips	26
Filet de truite de la Valdigne, crème de carottes, herbes sauvages 	24
Tartiflette végétarienne  	20
Plat de racines  	20
Steak pané végétarienne, purée de légumes 	18

## LA TRADITION

Fondue de Toma de chèvre, cornichons, cotechino, pommes de terre, pain brioche 	18
Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste	15
Lard d'Arnad, miel et châtaignes 	12
♦Crêpes à la Valdostana	16
Seupa à la Valpellingentse	14
Polenta Concia ou avec crème de poireaux et •cèpes  	14 / 16
♦Steak à la Valdostana avec pommes de terre	23
Sélection de fromages avec moutardes maison 	15

Le pain, les pâtes et les desserts sont faits maison

♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités gustatives de certains aliments, ils pourraient être soumis à une mise au froid et/ou congélation

•Produits achetés surgelés

Les lignes de production ne sont pas séparées et malgré l'attention du personnel les préparatifs ils peuvent contenir des traces d'allergènes ou de contamination  
Pour toute information sur les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel  
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €












Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

Vegan 

# MENU ENFANT


Jambon cuit	8
Jambon cru  	12
Fromages (Fontina et Parmesan)  	6
Pâtes à la sauce tomate ou à la bolognaise 	10
Riz à la Parmigiana  	10
Steak cuit au gril et pommes de terre  	14
♦Filet de poulet  	14


Le pain, les pâtes et les desserts sont faits maison

♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités gustatives de certains aliments, ils pourraient être soumis à une mise au froid et/ou congélation

•Produits achetés surgelés

Les lignes de production ne sont pas séparées et malgré l'attention du personnel les préparatifs ils peuvent contenir des traces d'allergènes ou de contamination  
Pour toute information sur les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel  
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €

Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

Vegan 