

## **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 ENTRÉES

Tartare de cerf, oignon aigre-doux à la fraise, croûtons, vin rouge épicé	22
	
Truite et morue frits avec chips de légumes	19
	
Crèmeux de parmesan, asperges, œuf mariné et réduction de vinaigre balsamique	18
 	
Polenta de maïs parfumée à la châtaigne avec morilles	18
  	

## LES PREMIERS PLATS

Gnocchis de pommes de terre à la sauce de cerf	19
	
Raviolis farcis à l'Herbe du bon Henri et fromage maison	18
	
Tagliatelles au sanglier chassé en Vallée d'Aoste, sarriette et Toma de chèvre de Stick	17
Risotto aux couleurs et parfums de notre jardin	18
 	

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 PRINCIPAUX

Médailon de cerf, poire au vin, topinambour 	32
Esturgeon, sauce hollandaise, petits légumes marinés 	28
Roulade de lapin, jus au thym, carottes 	26
Piadina de montagne  	20
Les " Fermentini"   	15

## LA TRADITION

Fondue de Toma de chèvre de Stick, cotechino, pommes de terre, pain brioche	18
Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste	17
Sélection de fromages Valdostains et Savoyards avec moutardes maison  	16
Crêpes à la Valdostana avec fromage Fontina et jambon cuit de Bosses à la braise	18
Seupa à la Valpellintse	16
Polenta Concia avec beurre et fromage Fontina  	14
Steak à la Valdostana avec fromage Fontina et jambon cuit de Bosses à la braise et pommes de terre	24

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 

# PÉCHÉS DE GOURMANDISE

**Fraise, vinaigre de framboise, chocolat Ivoire** 12  
Crèmeux au chocolat blanc, gelée de vinaigre de framboise, crumble à la réglisse et péta-zêta au chocolat



**Banane et persil** 12  
Glace à la banane et persil, gelée de citron, crumble de pain noir au fenouil, chantilly

**Amaretto, chocolat gianduja et caramel amer** 12  
Crème cuite à l'amaretto, fèves de cacao, caramel amer et glace au chocolat gianduja





**Noisette et herbes du jardin** 12  
Praliné aux noisette, génoise aux herbes, chantilly au foin, crème cuite à la camomille, glace à la noisette

## Glaces et sorbets

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 