

CUISINE DE MONTAGNE

Cuisine de montagne, parce-que on est en montagne.

On cuisine ce qui nous environne et ce qui culturellement est toujours passé par ces vallées.

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

Cuisiner c'est un besoin de l'esprit.







Vivre et partager avec nos producteurs qui fournissent nos matières premières c'est le premier symptôme de ce besoin.

Utiliser leurs produits en cuisine et les transformer en nourriture sa devient, après, la conséquence naturelle des choses.








Cueillir les herbes de montagne, cela oui, c'est un plaisir.

Bon appétit!

LES ENTRÉES

- ◆ Omble de Morgex servi cru, jus de pomme, huile de livèche et meringue salée au citron € 16,00
  
- ◆ Tartare de carottes au sel, sauce aux noisettes et crème de Fontina d'alpage € 15,00
 
- ◆ Millefeuille, pâté de foie, cerises et câpres soufflées € 16,00
- ◆ Jambon de Bosses et beignet au fromage Toma de chèvre € 14,00
- ◆ Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste € 12,00


LES PREMIERS PLATS

- ◆ Spaghetti à l'ail, huile et piments, moule et pain crémeux € 16,00
 
- ◆ Gnocchi farcis aux cèpes, leur consommé et truffe noire d'été € 20,00

- ◆ Riz, betterave et Bleu d'Aoste € 16,00
 
- ◆ Cappellacci de chevreau de La Thuile laqués, crème de maïs et son croustillant € 16,00
- ◆ Polenta "Concia" avec fromage Fontina et beurre € 12,00
 

Le pain, les pâtes et les desserts sont produits par nous


- ◆ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités organoleptiques de certains aliments, ils pourraient être soumis à une réduction de la température



* Produit acheté congelé


Eau 3,00 € - Mise en place 3,00 €



LES PLATS PRINCIPAUX

- ♦ Surlonge de bœuf "Azienda Agricola La Granda", crème de cèpes, échalotes glacées € 28,00
au vin Passito et pommes dauphine

- ♦ Selle de cerf chassé en Vallée d'Aoste, millefeuille de betterave, rhubarbe, € 28,00
myrtille et rose


- ♦ Hymne à la tomate € 18,00
 

- ♦ Ventre de cochon de lait, réduction de bière et de miel, aubergine fumée, € 24,00
crème d'ail doux et tomate brûlée


- ♦ Sélection de fromages locaux € 12,00
 

- ♦ Steak à la Valdôtaine € 19,00








Le pain, les pâtes et les desserts sont produits par nous

- ♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités organoleptiques de certains aliments,
ils pourraient être soumis à une réduction de la température

* Produit acheté congelé

Eau 3,00 € - Mise en place 3,00 €


LES DESSERTS

- ◆ Riz soufflé croustillant au chocolat blanc et noisettes, caramel et glace aux cèpes € 10,00
 
- ◆ Hommage à Georges Braque: Parfait au yaourt et amandes, granita au coco, crème de roquette et glace au mangue € 10,00
 
- ◆ Banana, café et caroube € 10,00

- ◆ Mousse au chocolat blanc, soupe d'ananas au vermouth et glace à la cardamome € 10,00
 

LES GLACES

- ◆ Trio de glaces € 8,00
 

LES SORBETS


- ◆ Trio de sorbets € 8,00
  


Le pain, les pâtes et les desserts sont produits par nous

- ◆ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités organoleptiques de certains aliments, ils pourraient être soumis à une réduction de la température

* Produit acheté congelé

Eau 3,00 € - Mise en place 3,00 €

Gluten free 

Lactose free 

Vegetarian 

Vegan 