

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


Cappuccino aux •cèpes, pommes de terre et croissant à la truffe noire 	€ 20,00
Œuf cuit à 62°C, crème de •petits pois à la vanille, purée à la piémontaise et pain aromatique  	€ 18,00
Pomme de terre farcie à la soupe à l'oignon, crème fraîche, truffe et ricotta fumée  	€ 18,00
♦Noix de Saint Jacques à la plancha, maïs e popcorn 	€ 22,00
Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste  	€ 14,00

LES ENTREES

Raviolis aux trois rôtis glassés de leur fond 	€ 20,00
Risotto Carnaroli, civet de cerf, réduction de Petit Rouge et poudre d'herbes 	€ 20,00
Spaghettis, ail, huile d'olive et piment aux tomates confites et moules  	€ 22,00
♦Gnocchis farcis à la purée de cèpes, leur consommé et truffe primée 	€ 22,00
Polenta Concia à la Fontina (fromage local) et au beurre  	€ 14,00

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
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €







Sans gluten 

Sans lactose 









Végétarien 

Vegan 

LES PLATS

- ♦Joue de bœuf cuite 24 heures, sel au fenouil, crème de pommes de terre et truffe primée € 26,00

- ♦Faux-filet de bœuf signé “La Granda”, céleri-rave et noisettes du Piémont € 30,00
- ♦Surlonge de sanglier chassé dans la Vallée d’Aoste, chou braisé et radis blanc cru € 28,00

- ♦Sériole cuite dans l’huile en basse température, aspic de légumes et pain du pêcheur € 30,00
 
- Sélection de fromages locaux € 14,00
 
- Valdôtaine € 25,00


LES DESSERTS


- ♦Parfait au panettone, sabayon au Marsala, salade d’agrumes et leur sorbet € 10,00

- Tarte Tatin et glace à la crème € 10,00

- ♦Pain et chocolat € 10,00

- ♦ Trio de glaces € 8,00
 
- ♦ Trio de sorbets € 8,00
  

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
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €

Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

Vegan 


MENU ENFANTS


Jambon cuit	€ 8,00
Jambon cru	€ 12,00
Fromages (Fontina et Parmesan)	€ 6,00
Pâtes à la sauce tomate ou à la bolognaise	€ 10,00
Riz à la parmigiana	€ 10,00
Steak cuit au gril et pommes de terre	€ 14,00
Valdôtaine	€ 15,00
Polenta concia à la Fontina (fromage local) et beurre	€ 10,00
Filet de poulet	€ 14,00

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
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €

Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

Vegan 