

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


Assiette de charcuterie typique de la Vallée d'Aoste	14
Polenta croustillante et morue♦ à la crème 	16
Tartare de cerf♦, fruits rouges, réduction de vinaigre balsamique  	18
Langue de bœuf♦ dorée aux trois sauces	14
Truite♦ de la Valdigne marinée, crème aux herbes 	16
Fondue de champchavrette, légumes, chips et croûtons 	16
Parmigiana de courgettes et tofu   	14

LES ENTREES

Risotto, chanterelles♦, toma d'alpage et livèche du jardin  	20
Tagliolini au cacao, sanglier♦ chassé en Vallée d'Aoste	18
Trenette, pesto de haricots verts, réduction de tomates et super gomasio  	16
Raviolis Plin de bœuf♦ glacés avec leur sauce, herbes de montagne	18
Gnocchis♦ de pommes de terre farcis aux cèpes, truffe noire d'été 	20
Soupe du jour	
Polenta Concia à la Fontina (fromage local) et beurre  	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
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €











Sans gluten 

Sans lactose 










Végétarien 

Vegan 

LES PLATS














Lapin♦, purée de carottes, épinards, oignons glacés	26
 	
Sirloin grillé de «La Granda», sa sauce, légumes croquants	28
	
Esturgeon♦, sauce hollandaise aux herbes fraîches, légumes marinés	24
	
Dégustation de fromages typiques avec des moutardes maison	14
 	
Magret de canard Barberie♦ cuit à basse température, fruits rouges, céleri-rave rôti	24
	
Racines du jardin	18
  	
Steak♦ à la Valdostana avec pommes de terre «Paysage à manger»	23

LES DESSERTS

Mont Blanc d'été, marron glacé, lavande et abricots	12
 	
Tarte Tatin aux pommes et ♦ glace à la vanille	12
	
Mûres en liqueur, herbes et citron	12
 	
Noisettes, foin, camomille	12
	
♦ Trio de sorbets	10
  	
♦ Trio de glaces	10


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
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €

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
 	
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
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
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €

Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

Vegan 