

## **CUISINE DE MONTAGNE**

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

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

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

Carpaccio de chevreuil chassé dans notre vallée, foin, topinambour,  
truffe noire de l'automne et bernois aux cèpes

Pomme de terre de montagne, morue à la crème, safran, beurre blanc au citron  
et cerfeuil

Steak de citrouille avec graines grillées, parmesan crémeux, câpres à la moutarde

Truite marinés des chutes d'eau de Lillaz, babeurre, huile de livèche et oignons

## LES PREMIERS PLATS

Ravioli en bouillon comme une soupe Valpellingentze

Risotto, ketchup d'abricots, mélasse d'oignons et de thé lapsang souchong

Spaghetti, beurre d'alpage, anchois Sommariva, fenouil et mousse de noix de pin

Gnocchi de pommes de terre de la Vallée d'Aoste farci aux cèpes, son consommé  
et truffe blanche

## **LES PLATS PRINCIPAUX**

Magret de canard femelle, myrtilles sauvages, chou de Bruxelles cuits et crus

Esturgeon, béchamel végétalien de céleri-rave, scorzonera, réglisse et citron en poudre

Surlonge "Reserve Eden 50 jours", chou noir fumé, et raviolis frits à l'échalote

Ris de veau, crème de pomme de terre, beurre de cacahuète, anis et truffe blanche

## **LA TRADITION**

Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste

Sélection de fromages typiques

Brochette du cannibale

Polenta avec fromage Fontina

Boulette farcis de polenta et fondue de Fontina

Carbonade de bœuf et polenta

## **LES DESSERTS**

Lait de chèvre, farine de seigle, caramel salé au romarin, banane et glace au foin

Tarte aux pommes de la Vallée d'Aoste servie chaude et glace à la vanille Bourbon

Gâteau sablé aux noisettes, crème au chocolat noir, sorbet à la poire et achillée millefeuille

Parfait au yogourt, soupe de clémentines, sel, meringue à la réglisse

# MENU GUIDÉ



Apéritif composé de trois de petits amuse-bouche suivis d'un menu surprise à six plats

# MENU DÉGUSTATION VALDÔTAIN



Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste

Boulette farcis de polenta et fondue de Fontina

Brochette du cannibale

Gâteau sablé aux noisettes, crème au chocolat noir, sorbet à la poire  
et achillée millefeuille