

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 de la Vallée d'Aoste, foin, topinambour, truffe noir et bernoise aux cèpes

Pomme de terre de montagne, morue à la crème, safran, beurre blanc

Terrine de faisan local, sorbet au karkadè, marrons, raisins secs et grain sarrasin

Carpaccio d'esturgeon local, écrevisse de fleuve et truite légèrement fumée

LES PREMIERS PLATS

Raviolis di chevreuil, betterave, absinthe et vinaigre balsamique "Riserva ORO"

Risotto au beurre et à la sauge, consommé de lapin rôti, grenade et anguille fumée

Spaghettis, chou noir, beurre d'amande, caviar et chocolat blanc

Boulettes de pommes de terre farcies aux cèpes, leur consommé et truffe d'hiver

LES PLATS PRINCIPAUX

Pigeon, carotte, céleri-rave, café et noisette

Agneau de lait, chou-fleur brûlé et groseille à maquereau

Surlonge de bœuf, morilles et pousses de navets

Millefeuille de pommes de terre, terrine de carottes et bouillon de légumes rôtis

LA TRADITION

Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste

Sélection de fromages typiques

Steak à la Valdôtaine

Polenta avec fromage Fontina

Boulette farcis de polenta et fondue de Fontina

Carbonade de sanglier 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

Biscuit au tabac, cacahuètes, caramel, glace au croissant et grenade

Bavarois au cèdre, orange et gaufrette au lait

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

Steak à la Valdôtaine

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