

CUISINE DE MONTAGNE

Cuisine de montagne car nous sommes en montagne.

Nous cuisinons ce qui nous entoure et ce qui, depuis toujours, a
nourri ces vallées.

Cuisiner n'est ni une mode, ni un art.

Cuisiner est une nécessité de l'âme.

Vivre et partager avec nos éleveurs, nos cultivateurs, nos
producteurs : voilà la première expression de cette nécessité.
Apporter leurs produits en cuisine et les transformer en mets
devient alors l'évidence même.

Cueillir les herbes de nos montagnes, cela oui, c'est un véritable
plaisir.

Bon appétit.



Eau de source
microfiltrée € 3
(0,75 cl)

Couvert, pain et
produits de € 4
boulangerie maison

❄ ENTREE

Gazpacho de montagne € 22
Sashimi de truite marinée, mayonnaise fumée et crumble de persil

Tartare de bœuf valdotain € 24
Accompagné de petit légumes, jaune d'œuf frit et crumble de noisettes

Mousse de « Bagnacauda » € 20
Légumes de saison en beignet

Hummus de carotte € 18
Carpaccio de betterave marinée



❄ PREMIERS PLATS

Risotto à la Fontina DOP € 22
Réduction de vin brûlé et crumble noisette

Tortelli au ragout de volailles € 26
Sauté au beurre et herbes de montagnes, jus de genévrier

Crème de légumes

Tagliolino aux châtaignes € 26
Sauté au beurre Ghee, truffe et jus de viandes de bœuf

Gnocco vert aux épinards € 22
Sur ragout de lentilles rouge et fondu de tofu fumé

*Produit frais soumis à un abaissement rapide de température pour en garantir la sécurité alimentaire (Règl. CE 853/2004)

**Produits congelés ou surgelés à l'origine

PLATS PRINCIPAUX

Longe de cerf € 34

Glacé avec sauce hollandaise au herbes et millefeuille de racines, coulis de framboise

Blanc de pintade € 30

Sur velouté de carotte violette, carotte glacé et mayonnaise à l'ail noir

Lingot de truite de Morgex € 30

Crème de petit pois, légumes de printemps, sauce au beurre et persil

Tataki de patate douce € 24

Mayonnaise à l'amande, coulis de basilic, glace au dattes et terre d'olives noir



FROMAGES

*Mosaïque de Terroirs:
Sélection de Fromages du Chariot*

De € 16

À € 32

Chaque fromage que nous vous présentons raconte un terroir, fruit d'une recherche passionnée.

Nous avons personnellement sélectionné de petites exploitations qui travaillent encore selon la tradition, avec du lait cru et beaucoup de patience.

Laissez-vous guider dans votre dégustation sur mesure en choisissant de 4 à 8 dégustations

*Produit frais soumis à un abaissement rapide de température pour en garantir la sécurité alimentaire (Règl. CE 853/2004)

**Produits congelés ou surgelés à l'origine

DESSERTS

Sous-bois à la noisette € 10

Framboises, poudre au chocolat noir, mousse verte

Miel € 10

Crèmeux au amandes, sorbet au miel, vinaigre de miel,
gel au citron et gingembre

Mont-Blanc, € 10

Crèmeux au mascarpone, meringue et marrons

Trio de glaces et sorbets, € 8

Parfums selon la production du jour

Assiette de fruits frais tranchés € 10

Sélection selon la saison



ÉPILOGUE DE MONTAGNE

Amaro Hebo Lebo € 7

Ottoz - Vallée d'Aoste

Genepy bianco € 7

Vertosan - Vallée d'Aoste

Grappa di Fumin € 7

Vertosan - Vallée d'Aoste

Acquavite di Pere Williams € 8

Vertosan - Vallée d'Aoste

*Produit frais soumis à un abaissement rapide de température pour en garantir la sécurité alimentaire (Règl. CE 853/2004)

**Produits congelés ou surgelés à l'origine

Ristorante di Montagna



**CHALET
EDEN**
* * * *