

CUISINE DE MONTAGNE

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

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

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

- ♦ La truite: du vapeur au frit € 14,00

- ♦ Millefeuille aux aubergines, seirass aux herbes aromatiques et fondue de tomate € 13,00

- ♦ Tomate farcie à la pâte d'aubergine fumée et sauce pesto € 13,00

- ♦ Tartare de bœuf, jaune d'œuf, concombre cru et mousse de Bagna Caöda € 15,00


LES PREMIERS PLATS

- ♦ Pâtes fraîches aux œufs, chanterelles, lardon de joue et noisettes € 15,00

- ♦ Gnocchi de pommes de terre, asperges et œufs de mullet € 14,00
 
- ♦ Raviolis farcis à la menthe, pommes de terre rouge et pecorino sur crème d'ortie et radis aigre-doux € 13,00
 
- ♦ Crème de polenta et d'orge avec crème de fontina et pain de seigle € 12,00


Le pain, les pâtes et les desserts sont produits par nous

- ♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités organoleptiques de certains aliments, ils pourraient être soumis à une réduction de la température

* Produit acheté congelé

Eau 3,00 € - Mise en place 3,00 €

LES PLATS PRINCIPAUX

- ◆ Tranche d'esturgeon caramélisée au soja, pois, mousse de carottes € 23,00
 
- ◆ Filet de "Fassone", sauce Carbonade et oignons de Tropea à l'oillet € 26,00

- ◆ Poitrine de porc rôtie, champignons farcis, crème de pomme de terre et citron € 19,00

- ◆ Tempura de bette, fleur de courgette, sauge et pattes de grenouilles avec mayonnaise au gingembre € 18,00


LA TRADITION

- ◆ Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste € 12,00
- ◆ Sélection de fromages typiques avec différentes compotes € 12,00

- ◆ Brochette du cannibale € 14,00

- ◆ Polenta avec fromage Fontina € 12,00
 
- ◆ Civet de sanglier et flan de polenta rustique € 18,00


Le pain, les pâtes et les desserts sont produits par nous

- ◆ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités organoleptiques de certains aliments,

ils pourraient être soumis à une réduction de la température

* Produit acheté congelé

Eau 3,00 € - Mise en place 3,00 €

LES DESSERTS

- ♦ Tarte au chocolat Gianduia, sauce aux groseilles € 9,00

- ♦ Gâteau maison aux poires et noix, sauce vanille € 10,00

- ♦ Jaune d'œuf "à la buffle", truffe noir € 10,00

- ♦ Spritz: gelée aux fruits de bois et Prosecco, glace à l'Aperol € 11,00
 

LES GLACES

- ♦ Trio de glaces € 8,00


LES SORBETS

- ♦ Trio di sorbets € 8,00


Le pain, les pâtes et les desserts sont produits par nous

- ♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités organoleptiques de certains aliments, ils pourraient être soumis à une réduction de la température

* Produit acheté congelé

Eau 3,00 € - Mise en place 3,00 €

Gluten free 

Lactose free 

Vegetarian 

Vegan 

MENU GUIDÉ



Menu surprise à 6 plats

70,00 € par personne

Le pain, les pâtes et les desserts sont produits par nous

♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités organoleptiques de certains aliments,

ils pourraient être soumis à une réduction de la température

* Produit acheté congelé

Eau 3,00 € - Mise en place 3,00 €

MENU DÉGUSTATION TROIS PLATS

Trois plats à choisir parmi notre carte

39,00 Euro par personne



MENU DÉGUSTATION QUATRE PLATS

Quatre plats à choisir parmi notre carte

48,00 Euro par personne

Le pain, les pâtes et les desserts sont produits par nous

♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités organoleptiques de certains aliments,

ils pourraient être soumis à une réduction de la température

* Produit acheté congelé

Eau 3,00 € - Mise en place 3,00 €