# 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 (0,75 cl) | € 3 |
| Couvert, pain et produits de boulangerie maison | € 4 |

## ❄ HORS-D'OEUVRE

Tartare de bœuf* « La Granda » € 24
mousse de bagna càuda et noisettes torréfiées

Déclinaison de Truite* arc-en-ciel de Morgex: € 22
mousse fumée, carpaccio mariné et fumé, tartare minute. Sauce au wasabi et tomme fraîche locale

Fondue de Tomme de chèvre de la Ferme « L'Arolla » € 20
pommes de terre, Cotechino du Val d'Aoste, cornichons et brioche artisanale

Cappuccino de pommes de terre et cèpes € 18
Croissant* maison à la truffe

## ❄ PREMIERS PLATS

Tagliolini* maison, € 26
jaune d'œuf, truffe noire et bouillon de poule

Risotto à la caille* € 24
parfum de romarin et Grana de montagne

Raviolis* farcis au faisan de la Ferme « Moncucco » € 24
sur un lit de lentilles noires Beluga

Gnocchis* végétaliens à la betterave € 20
sauce aux légumes et crème d'amande

*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

**Médaillon de cerf* en croûte** € 34
bardé de speck, pétales et crème de cèpes, poires au vin

**Filet d'esturgeon* poêlé** € 32
chou-fleur à la valdôtaine et truffe noire

**Roulade de lapin* farci** € 30
purée de patates douces, topinambours au safran,
betterave et sauce à la bière Baladin

**Millefeuille de légumes de saison** € 24
sauce « rubra » maison, pointes de purée de légumes

## ❄ 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

Tarte Tatin, € 12
sirop de bourgeons de pin et glace à la vanille

Lingot Forêt-Noire, € 12
sorbet à la pomme

Mont-Blanc, € 10
crème de châtaignes du Val d'Aoste, meringue, crème Chantilly, sorbet mandarine

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

# — ❄ — NOS PRODUCTEURS & FOURNISSEURS — ❄ —

## ❄ CONSORZIO “LA GRANDA” ❄

Nous avons choisi la Race Bovine Piémontaise de « La Granda » car nous croyons en une nouvelle conception de la production. Depuis 1996, ce consortium allie la recherche de l'excellence gastronomique au bien-être animal le plus rigoureux. Chaque pièce de viande que nous servons provient d'élevages certifiés garantissant les « 5 Libertés » fondamentales : un environnement sain, l'absence de stress et une alimentation naturelle. Une viande doublement bonne : pour sa saveur unique et pour l'éthique de sa production.

## ❄ AZIENDA AGRICOLA “MONCUCCO” ❄

Au cœur de la plaine de Vercelli, la famille Greppi perpétue une tradition unique : l'élevage de volailles et de gibier de très haut de gamme. Nous avons choisi Moncucco pour sa philosophie sans compromis : sélection génétique, alimentation naturelle et un traitement artisanal qui prévoit encore la plumaison à sec et la finition à la main. Un produit d'auteur, aimé des grands chefs, qui transforme la viande blanche en une expérience gastronomique intense et raffinée.

## ❄ AZIENDA AGRICOLA “L’AROLLA” ❄

À La Thuile, dans le hameau de Les Granges, se trouve une petite ferme familiale où le temps semble s'être arrêté. Ici, l'Azienda Agricola L'Arolla élève ses chèvres en totale liberté, les laissant paître parmi les fleurs fraîches et les herbes sauvages de nos montagnes. Le résultat : des fromages de chèvre « km zéro », travaillés artisanalement juste après la traite. Des produits sincères, qui renferment dans leurs arômes toute la pureté de l'air alpin et la passion de ceux qui aiment leur terre.

## ❄ LA TCHAVANA – AZIENDA AGRICOLA BAGNOD ❄

À 2000 mètres d'altitude, à l'Alpe Metsan, se dresse un lieu magique où le temps ne suit que le rythme de la nature. Ici, la famille Bagnod gère la « cave la plus haute d'Europe », un environnement unique en pierre et bois traversé par une source d'eau, où leurs meules s'affinent lentement. Nous avons choisi leurs fromages pour l'intensité que seule la haute altitude peut offrir : lait cru, pâturages incontaminés et un affinage héroïque qui se ressent à chaque bouchée.

## ❄ TROTICOLTURA MORGEX ❄

Au pied du Mont-Blanc, il existe une oasis où l'eau jaillit pure toute l'année à une température constante de 8°C. C'est ici que la Troticoltura Morgex élève ses poissons en respectant les temps lents de la nature. Nous avons choisi leurs truites car elles grandissent dans un environnement préservé, sans forçage. Le résultat est une chair maigre, ferme et au goût très délicat, qui porte à table la fraîcheur cristalline de nos torrents.

## ❄ PROSCIUTTIFICIO DE BOSSES ❄

À Saint-Rhémy-en-Bosses, une seule réalité est capable d'interpréter au mieux le cahier des charges rigoureux de l'AOP : le Prosciuttificio De Bosses. Ici, la famille Follioley et ses associés perpétuent un savoir-faire ancien, soignant chaque cuisse avec du sel marin et des herbes autochtones de la vallée. C'est grâce à leur dévouement que nous pouvons vous offrir ce produit rare, affiné dans l'établissement situé exactement au centre des courants d'air du Grand-Saint-Bernard, essentiels pour sa maturation unique.

## ❄ ECOR ❄

La qualité d'un plat naît bien avant la cuisine : elle naît dans la terre. Pour nos produits de base, nous avons choisi Ecor, une entreprise qui guide la révolution du biologique et de la biodynamie en Italie depuis 1987. Choisir Ecor, c'est soutenir une agriculture qui n'exploite pas le sol, mais le nourrit. C'est vous apporter des ingrédients cultivés sans chimie de synthèse, dans le plein respect des cycles naturels, pour vous garantir non seulement du goût, mais aussi santé et bien-être profond.

## ❄ AZIENDA AGRICOLA QUINSON ❄

À Morgex, le nom Quinson est synonyme de haute gastronomie. De la même famille qui a rendu célèbre l'historique Café Quinson, naît une production agricole de niveau absolu. Nous avons choisi leurs produits car ils sont issus d'une philosophie rigoureuse : respect des temps anciens et recherche de la perfection. Qu'il s'agisse de leurs fromages d'alpage ou de leurs charcuteries artisanales, chaque dégustation porte la signature de ceux qui connaissent profondément l'art du goût.

## ❄ BIO PANETTERIA DI VERROGNE ❄

Si le pain frais que vous trouvez à table est le fruit du travail quotidien de nos chefs, pour le Petit-déjeuner et pour certaines préparations spéciales, nous avons voulu à nos côtés de véritables spécialistes. Nous avons choisi La Biopanetteria pour ses produits de boulangerie uniques – comme le pain noir de seigle ou les grands produits au levain – réalisés avec des farines moulues sur pierre et des céréales de leur propre production. Une collaboration qui nous permet de vous offrir, du matin au soir, le meilleur de l'art blanc valdôtain.