



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'œuvre

Tartare de cerf, € 24
jambon de Bosses en poudre et gaufrette, cèpes** et shiitake,
échalote au genièvre

Truite* arc-en-ciel de Morgex: € 22
mousse fumée au foin avec œufs de truite sur brioche, carpaccio
mariné, tartare fraîche. Sauce wasabi et soja

Fondue de tomme de chèvre L'Arolla, € 20
pommes de terre valdôtaines, saucisson bouilli d'Oyace, oignon
"fraise-doux", cornichons au vinaigre, brioche grillée

Œuf biologique cuit à la vapeur 63°C, € 16
tartare de légumes croquants, herbes aromatiques, sel Maldon



Premiers plats

Tagliolini* aux œufs maison, € 28
jaune d'œuf, truffe noire. Bouillon de poule servi à part

Risotto au Parmigiano Reggiano, € 26
poitrine et cuisses de caillé glacées, herbes, chapelure et romarin
frit

Stricchetti* aux œufs maison, € 26
ragoût de gibier valdôtain, éclats de cacao, écume au foin

Gnocchi vegans de pommes de terre et betterave, € 20
tomate et légumes de saison, amandes grillées, crème d'amandes

*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

Joue de bœuf braisée au vin rouge, € 32
polenta concia gratinée, sauce de braisage

Truite de Morgex au four,* € 30
sauce à l'oignon et raisins secs, chips de légumes, mousse de céleri-rave

Lapin farci cuit à basse température, € 32
crème de patate douce, topinambours au safran, betterave, champignon portobello, sauce à la bière

Millefeuille de légumes de saison, € 24
rubra maison, points de purée de légumes



Fromages

Mosaïque de Terroirs: De € 16
Sélection de Fromages du Chariot 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)

Desserts

Tarte tatin, € 12
pommes caramélisées et sirop de bourgeons de pin, glace à la vanille

Éclair* aux épinards, € 12
crème et mousse de carotte, glace au petit pois, gel de mélisse

Génoise* imbibée à l'orange, € 12
crème de châtaigne valdôtaine, meringue, crème fouettée, sorbet à la mandarine

Semifreddo aux amandes, € 10
crème fouettée, caramel au potiron



Épilogue de montagne

La Valdôtaine (Saint-Marcel, Vallée d'Aosta) € 7
Amaro "Dente di Leone", liqueur alle erbe alpine

La Valdôtaine (Saint-Marcel, Vallée d'Aosta) € 8
Vermouth delle Alpi

Maley (Brissogne, Vallée d'Aosta) € 7
Cristallier, liqueur a base di sidro di mela

Cave Gargantua (Gressan, Vallée d'Aosta) € 9
Grappa Stravecchia Barricata "Épilogue" 2018

La Kiuva (Quart, Vallée d'Aosta) € 6
Grappa Bianca di Nebbiolo Picotendro



**CHALET
EDEN**
* * * *

Ristorante di Montagna

Conformément au Règlement UE n° 1169/2011, nous vous informons que certains de nos plats peuvent contenir des substances provoquant des allergies ou intolérances. Dans la liste ci-dessous, pour chaque préparation, sont indiqués les allergènes éventuellement présents. Nous vous invitons en tout cas à signaler au personnel de salle vos éventuelles exigences particulières

- | | |
|--|--|
| 1. Céréales contenant du gluten | 9. Céleri et produits à base de céleri |
| 2. Crustacés et produits à base de crustacés | 10. Moutarde et produits à base de moutarde |
| 3. Œufs et produits à base d'œufs | 11. Graines de sésame et produits à base de sésame |
| 4. Poissons et produits à base de poissons | 12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l) |
| 5. Arachides et produits à base d'arachides | 13. Lupins et produits à base de lupins |
| 6. Soja et produits à base de soja | 14. Mollusques et produits à base de mollusques |
| 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | |
| 8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia) | |

Tartare de cerf

Allergènes

Truite arc-en-ciel de Morgex	Allergènes	1.4.6.7.11.
------------------------------	------------	-------------

Fondue de tomme de chèvre L'Arolla	Allergènes	1.3.7.
------------------------------------	------------	--------

Œuf biologique cuit à la vapeur 63°C	Allergènes	3.9.
--------------------------------------	------------	------

Coniglio farcito cotto a bassa temperatura	Allergènes	1.3.9.
--	------------	--------

Tagliolini aux œufs maison	Allergènes	1.3.9.
----------------------------	------------	--------

Risotto au Parmigiano Reggiano	Allergènes	7.9.
--------------------------------	------------	------

Stricchetti aux œufs	Allergènes	1.3.9.
----------------------	------------	--------

Gnocchi vegans de pommes de terre et betterave	Allergènes	1.8.
--	------------	------

Joue de bœuf braisée au vin rouge	Allergènes	1.7.9.
-----------------------------------	------------	--------

Truite de Morgex au four	Allergènes	4.7.9.12.
--------------------------	------------	-----------

Lapin farci cuit à basse température	Allergènes	7.9.
--------------------------------------	------------	------

Millefeuille de légumes de saison	Allergènes	9.12.
-----------------------------------	------------	-------

Tarte tatin	Allergènes	1.7.
-------------	------------	------

Éclair aux épinards	Allergènes	1.3.7.
---------------------	------------	--------

Génoise imbibée à l'orange	Allergènes	1.3.7.8.
----------------------------	------------	----------

Semifreddo aux amandes	Allergènes	7.8.
------------------------	------------	------

Sélection de Fromages du Chariot	Allergènes	7.
----------------------------------	------------	----