



## 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 brioché, 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, brioché 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 caille glacées, herbes, chapelure et romarin frit

*Stricchetti\* aux œufs maison,* € 26  
ragout 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,  
polenta concia gratinée, sauce de braisage* € 32

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

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

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



## 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  
choisisissant 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*



## Epilogue de montagne

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

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

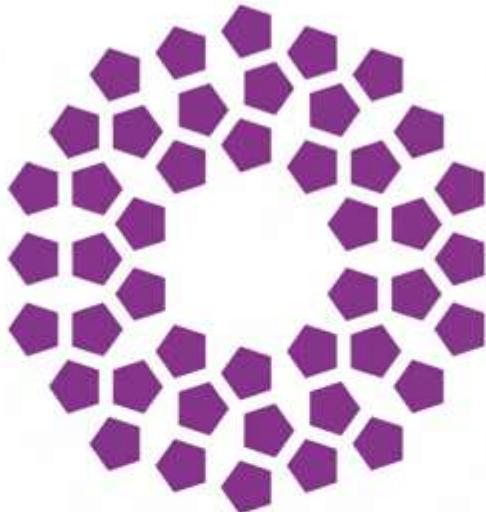
**Maley** (Brissogne, Vallée d'Aosta) € 7  
*Cristallier, liquore a base di sidro di mela*

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

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

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

*Ristorante di Montagna*  
853/2004) \*\*Produits congelés ou surgelés à l'origine.



# 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
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
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)
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l)
13. Lupins et produits à base de lupins
14. Mollusques et produits à base de mollusques

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.