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	€ 3

« La piste vous fatigue,
Ce que vous découvrirez ici n'est pas qu'un remède :
C'est la raison pour laquelle on revient »

Le Menu du Skieur

Charcuterie:

Mocetta, Coppa parfumée au genévrier,
Prosciutto crudo di Bosses,
Viande Messada Maison,
Boudin et salamis,
Lardo di Arnad,
Fontina d'alpage et Bleu d'Aoste

Trio de pâtes:

- *Agnolotti* del Plin farcis de braisé*
- *Les pâtes du jour à l'Italienne*
- *Les tagliolini* maison à la truffe*

Dessert:

Le Tiramisù Maison

Menu par personne:
€40

❄ HORS-D'OEUVRE

Plateau de charcuteries Valdôtaines € 20
Mocetta, coppa al ginepro, prosciutto crudo di Bosses, Carne messada, Boudin et salamis, Lardo di Arnad.

Petit flan de cèpes € 16
crème de Bleu d'Aoste

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

Notre sélection de Fromages De € 16 à €32
de quatre à huit pièces

❄ PREMIERS PLATS

Pâtes du jour € 18
plat de pâtes au choix de notre Chef

Polenta concia, € 22
choix de crème de poireaux ou saucisse* braisée

Crêpe* à la Valdôtaine, € 22
farcie de jambon cuit à la braise, Fontina d'alpage et béchamel

Soupe du jour, € 16
varie selon la disponibilité des ingrédients en fonction de la saison

*Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza alimentare (Reg. CE 853/2004)
** Prodotti congelati o surgelati all'origine.

❄ PLATS PRINCIPAUX

Valdôtaine* croustillante, € 30
pommes de terre sautées

Truite* de Morgex saisie sur la peau, € 28
sauce carpione d'oignon et raisins secs, chips de légumes,
mousseline de céleri-rave

Joue de bœuf* braisée au vin rouge, € 28
polenta concia gratinée

Aubergine à la Parmigiana, € 22
tranches d'aubergines, tomate à l'origan et mozzarella

❄ DESSERTS

Dessert du jour, € 10
dessert au choix de notre Chef

Tarte Tatin, € 10
sirop de bourgeons de pin, glace à la vanille

Trio de glaces et sorbets, € 8
différents saveurs selon la disponibilité du jour

Salade de fruits frais, € 10
selon la disponibilité du jour

*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