

CUISINE DE MONTAGNE

La cuisine de montagne parce que nous sommes dans les montagnes. Nous cuisinons ce qui nous entoure et ce qui, culturellement, a toujours traversé ces vallées.

La cuisine n'est pas une mode. La cuisine n'est pas un art. La cuisine n'est pas une passion.

La cuisine est un besoin de l'esprit.








Vivre et partager avec ceux qui élèvent, ceux qui cultivent, ceux qui produisent nos matières premières est le premier symptôme de ce besoin.

Apporter leurs produits dans la cuisine et les transformer en aliments devient alors une conséquence naturelle des choses.





Cueillir des herbes dans les montagnes qui nous entourent, c'est un plaisir.

Bon appétit.

LES ENTRÉES

Tartare de bœuf, gel de sureau, fruits rouges et réduction de vin brûlé  	20
Salade de caille, son œuf au soja, glace à la moutarde	19
Trois truites dans le plat et leurs sauces	19
Œuf cuit à 63°, légumes croustillants, fromage pecorino  	18
Légumes marinés maison avec sorbet au basilic   	18

LES PREMIERS PLATS


Gnocchi de polenta à la sauce de gibier parfumée à la cannelle et au genièvre et grué de cacao	18
Cappellaccio au cacao, fromage frais maison aux agrumes, crème de fenouil et gingembre et tomates confites 	20
Risotto à la Parmigiana aux aubergines  	18
Tagliolino à la truite marinée de Valdigne, ses œufs, beurre aigre et ciboulette	18
Linguine à la sauce Pesto Genovese et fondue de tomate 	17


Le pain, les pâtes et les desserts sont faits maison


♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités gustatives de certains aliments, ils pourraient être soumis à une mise au froid et/ou congélation

• Produits achetés surgelés

Les lignes de production ne sont pas séparées et malgré l'attention du personnel les préparatifs ils peuvent contenir des traces d'allergènes ou de contamination
Pour toute information sur les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €








Sans gluten 

Sans lactose 







Végétarien 

Vegan 

LES PLATS PRINCIPAUX

Viande de cerf en croûte farcie aux herbes sauvages et crème de cèpes 	30
Lapin dans le jardin avec carottes au soja 	24
Cuisse de pintade farcie aux olives et câpres, purée de pommes de terre et légumes grillés 	26
Esturgeon, panier de pommes de terre et crème de courgette 	27
Plat aux légumes   	18

LA TRADITION


Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste	18
Sélection de fromages locaux avec mostarde maison  	17
Crêpes à la Valdôtaine farcis de jambon et de Fontina	18
Polenta "Concia" avec beurre et Fontina  	16
Soupe Valpelinentse	16
Steak à la Valdôtaine avec pommes de terre sautées	24
Tartiflette Savoyarde au gratin 	20
Notre Crème de Cogne 	10


Le pain, les pâtes et les desserts sont faits maison


♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités gustatives de certains aliments, ils pourraient être soumis à une mise au froid et/ou congélation

• Produits achetés surgelés

Les lignes de production ne sont pas séparées et malgré l'attention du personnel les préparatifs ils peuvent contenir des traces d'allergènes ou de contamination
Pour toute information sur les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €










Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

Vegan 

LES DESSERTS


Mont Blanc	10
	
La délice du paysan	10
	
Millefeuille aux agrumes	10
	
Crème bavaroise aux fruits frais, crumble d'olives et gel de mélisse	10
  	
Sélection de sorbets	10
  	


Le pain, les pâtes et les desserts sont faits maison


♦ Pour une meilleure conservation et pour le maintien des qualités gustatives de certains aliments, ils pourraient être soumis à une mise au froid et/ou congélation

• Produits achetés surgelés

Les lignes de production ne sont pas séparées et malgré l'attention du personnel les préparatifs ils peuvent contenir des traces d'allergènes ou de contamination
Pour toute information sur les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel
Eau 3,00 € - Couvert 3,00 €

Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

Vegan 