

## **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, jaune d'œuf, oignon "fragodolce", réduction de vin épicé et chips de polenta  	19
Truite en différentes consistances: fumée, marinée et en mousse	18
Salade de caille, glace à la moutarde et crumble aux herbes 	18
Magret de canard Barberie, grenade et fromage maison aux agrumes 	18


## LES PREMIERS PLATS


Tagliolino, truffe noire, œuf mariné et bouillon de poulet 	22
Tortello farci au faisan, crème de lentilles, truffe noire	20
Riz aux betteraves, noix et bleu de chèvre 	18
Gnocchi Andy Warhol	18

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

Médailon de chevreuil en croûte avec des poires au vin	30
Longe d'agneau, houmous de pois chiches et sauce aux noix de cajou 	26
Pigeon, son jus et topinambour	24
Sandre, herbes amères, sauce miso  	22


## LA TRADITION


Fondue, cotechino, cornichons, pommes de terre, croutons	18
Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste	17
Sélection de fromages Italiens avec moutardes maison  	16
Crêpes à la Valdostana avec Fontina et jambon à la braise de Bosses	18
Seupa à la Valpellinentse	16
Polenta "Concia" avec beurre et Fontina  	14
Steak à la Valdostana avec avec Fontina et jambon à la braise de Bosses et pommes de terre	24


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 

## PLANT BASED

Carpaccio de betterave rouge à la sauce soja	18
  	
Pâtes Trenette au pesto de chou noir et à la sauce aux tomates dattes	16
 	
Lentilles rouges à l'étuvée avec une boisson aux amandes	18
  	
Pannacotta au foin (nuage de pin, granité de myrtilles et châtaignes au miel)	10
  	


## LES DESSERTS


Variatione di agrumi	10
<i>Bavarois au chocolat blanc, crème d'agrumes, mandarine, biscuit au cédrat et glace au yaourt</i>	
	
Millefeuille au chocolat	10
<i>Millefeuille de chocolat, de noisettes, de fruits de la passion et de sorbet à la mangue</i>	
	
Tarte Tatin avec glace à la vanille	10
<i>Tarte Tatin classique avec crumble et glace à la vanille</i>	
	
Zuccotto	10
<i>Mousse à la ricotta et aux fruits confits avec couverture de chocolat et sorbet à l'orange</i>	
	


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 