



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2019
sabato 30 e domenica 31 marzo
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

Bouton d'Or

Tris di antipasti

Carne cruda all'albese con olio al tartufo
Barchette di patate al forno con fonduta
Crostoni di pane al forno con lardo e castagne



Seuppa à la Vapelenentse
Crespelle alla valdostana



Soça di Cogne



Crema di Cogne
con tegole

In abbinamento a due calici di vino valdostano

Prenotazioni  0165 – 1845547 | 340.6717347



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2019
sabato 30 e domenica 31 marzo
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

Brasserie Les Pertzes

Il Babà su fonduta di reblochon
e crumble di sanguinaccio



Lo Stinchetto d'agnello al forno
su riduzione di birra al génépy de Les Bières du Grand St. Bernard



La Panna cotta alla crema di Cogné
con salsa alla grappa e tegole

In abbinamento a due calici di vino valdostano

Prenotazioni  0165 – 749227



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2019
sabato 30 e domenica 31 marzo
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

Hostellerie de l'Atelier

Il Carpaccio di lonza fait maison
con grana e rucola



La Seupetta di Cognac



Le Guance di bovino adulto brasate
con pasticcio di patate



La Crema di Cognac
con tegole

In abbinamento a due calici di vino valdostano

Prenotazioni  0165 – 74327



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2019
sabato 30 e domenica 31 marzo
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

La Barme

La Trota di Lillaz in carpione
e insalatina di stagione



Gli Chnéffléné alla farina di castagne
saltati allo speck di Gressoney e Fontina



La Carbonada di sanato al Blanc de Morgex
e polenta mantecata al formaggio Bleu d'Aoste



La Mousse ghiacciata alle fragole fresche
e salsa ai due cioccolati

In abbinamento a due calici di vino valdostano

Prenotazioni



0165 – 749177



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2019
sabato 30 e domenica 31 marzo
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

La Madonnina del Gran Paradiso

Il Baccalà mantecato
con crostone di polenta e funghi



Gli Gnocchi di patate viola e polvere di barbabietole
con fonduta di toma e crumble di noci



Il Maiale iberico in due cotture
con tortino di patate e piccola verdura



La Breusa (panna cotta al vino rosso)
con coulis di lampone, gelato alla viola e rettangolo di tegola

In abbinamento a due calici di vino valdostano

Prenotazioni  0165 – 74078



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2019
sabato 30 e domenica 31 marzo
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

Le Bar à Fromage

Il Carpaccio di carne messata e sedano



La Trippa bianca



Il Gelato Fior di Roccia,
miele di montagna e torrone d'Alba

In abbinamento a due calici di vino valdostano

Prenotazioni  0165 – 74825

(Domenica 31 marzo il ristorante sarà chiuso a cena)



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2019
sabato 30 e domenica 31 marzo
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

Lou Ressonon

La Tartare di manzo valdostano
con verdure e Bagna Cauda



Il Maccheroncino al Torchio
con asparagi, pinoli e pomodorino confit



Il Filetto di vitello
con fungo cardoncello e patate al forno



Il Mantecato al fior di latte
con mandorle tostate, fragole e scaglie di cioccolato

In abbinamento a due calici di vino valdostano

Prenotazioni  0165 – 74034



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2019
sabato 30 e domenica 31 marzo
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

Miramonti

Il Flan di ricotta nostrana
con crema di castagne e lardo



Il Risotto alle cicorie
con acciughe e rosso d'uovo croccante



La Coscia di coniglio alle erbe di montagna
con timballo di patate al forno



La Tartelletta brûlée
con coulis di fragole e bavarese alla panna

In abbinamento a due calici di vino valdostano

Prenotazioni  0165 – 74030



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2019
sabato 30 e domenica 31 marzo
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

Notre Maison

Il Carpaccio di carne messata
con barbabietole e ricotta



I Tagliolini agli asparagi, pomodoro e mocetta



Il Filettino di maiale
con mostarda alla frutta e patate



Il Semifreddo al croccantino
con salsa mou

In abbinamento a due calici di vino valdostano

Prenotazioni  0165 – 74104



MENÙ TEMATICO CANTINE GOURMET 2019
sabato 30 e domenica 31 marzo
€ 35,00 (Vino abbinato incluso)

Sant'Orso

La Battuta di pezzata rossa valdostana
con senape al miele, cialda di pane al carbone,
ovetto di quaglia, capperi all'olio extravergine e acciuga



Il Risotto Carnaroli mantecato alla zucca
con speck croccante della macelleria Berthod di Valtournenche e amaretti



La Tenera di vitello piemontese brasata al Torrette
con polenta integrale macinata a pietra



Cestino di pasta fillo
con crema chantilly al mango, frutti di bosco, passion fruit e salsa ai lamponi

In abbinamento a due calici di vino valdostano

Prenotazioni  0165 – 74821