



# MENU THÉMATIQUE CANTINE GOURMET 2019

*Samedi et Dimanche*

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

---

## Brasserie Les Pertzes

Baba sur fondue de reblochon  
et crumble de boudin noir



Jarret d'agneau au four

sur sauce de bière au génépy de la brasserie Les Bières du Grand Saint Bernard



Panna cotta à la crème de Cogne  
avec sauce à la grappa et biscuits *tegole*

*Associé à deux verres de vin valdôtain*

Réservations  +39 0165 – 749227

# MENU THÉMATIQUE CANTINE GOURMET 2019

*Samedi et Dimanche*

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

---

## Hostellerie de l'Atelier

Carpaccio de longe fait maison

*avec parmesan et roquette*



*Seupetta de Cognac*

*(soupe avec riz, fromage et croûtons de pain)*



Joues de bœuf adulte braisées

*avec timbale de pommes de terre*



Crème de Cognac

*avec biscuits tegole*

*Associé à deux verres de vin valdôtain*

Réservations



+39 0165 – 74327

# MENU THÉMATIQUE CANTINE GOURMET 2019

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (Vin associé inclus)

---

## La Barme

Truite de Lillaz en marinade

avec salade de saison



Kneflerne à la farine de châtaignes

sautés avec speck de Gressoney et Fontina



Carbonade de veau *sanato* au vin Blanc de Morgex

avec polenta au fromage Bleu d'Aoste



Mousse glacée aux fraises fraîches

et sauce aux deux chocolats

*Associé à deux verres de vin valdôtain*

Réservations



+39 0165 – 749177

# MENU THÉMATIQUE CANTINE GOURMET 2019

*Samedi et Dimanche*

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

---

## La Madonnina del Gran Paradiso

Brandade de morue

avec croûton de polenta et champignons



Gnocchis de vitelotte et poudre de betterave

avec fondue de tomme et crumble de noix



Porc ibérique en deux cuissons

avec timbale de pommes de terre et petits légumes



Breusa (panna cotta au vin rouge)

avec coulis de framboises, glace à la violette et rectangle de biscuit *tegole*

*Associé à deux verres de vin valdôtain*

Réservations



+39 0165 – 74078



# MENU THÉMATIQUE CANTINE GOURMET 2019

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (Vin associé inclus)

---

## Le Bar à Fromage

Carpaccio de viande *messata* et céleri



Tripes blanches



Glace Fior di Roccia,  
miel de montagne et touron d'Alba

*Associé à deux verres de vin valdôtain*

Réservations  +39 0165 – 74825

(Dimanche 31 mars le restaurant sera fermé le soir)

# MENU THÉMATIQUE CANTINE GOURMET 2019

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (Vin associé inclus)

---

## Lou Ressonon

Tartare de bœuf valdôtain

avec petits légumes et Bagna Cauda



Petits macaronis *al Torchio*

avec asperges, pignons et tomate cerise confite



Filet de veau

avec pleurote de panicaut et pommes de terre au four



Glace *fior di latte* crémeuse

avec amandes grillées, fraises et copeaux de chocolat

*Associé à deux verres de vin valdôtain*

Réervations



+39 0165 – 74034

# MENU THÉMATIQUE CANTINE GOURMET 2019

*Samedi et Dimanche*

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

---

## Miramonti

Flan de ricotta locale

*avec crème de châtaignes et lard*



Risotto à la chicorée

*avec anchois et jaune d'œuf croquant*



Cuisse de lapin aux herbes de montagne

*avec timbale de pommes de terre au four*



Tartelette brûlée

*avec coulis de fraises et bavarois à la crème fraîche*

*Associé à deux verres de vin valdôtain*

Réservations



+39 0165 – 74030

# MENU THÉMATIQUE CANTINE GOURMET 2019

*Samedi et Dimanche*

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

---

## Notre Maison

*Carpaccio de viande messata*

*avec betteraves et ricotta*



*Tagliolini aux asperges, tomate et mocetta*



*Filet de porc*

*avec moutarde aux fruits et pommes de terre*



*Parfait à la nougatine*

*avec sauce caramel mou*

*Associé à deux verres de vin valdôtain*

Réservations  +39 0165 – 74104



# MENU THÉMATIQUE CANTINE GOURMET 2019

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (Vin associé inclus)

---

## Sant'Orso

Tartare de valdôtaine pie rouge

avec moutarde au miel, gaufrette de pain au charbon, œuf de caille, câpres à l'huile vierge extra et anchois



Risotto Carnaroli à la courge

avec speck croquant de la boucherie Berthod de Valtournenche et amaretti



Tendron de veau piémontais braisé au vin Torrette

avec polenta complète moulue à la meule de pierre



Nid en pâte filo

avec crème chantilly à la mangue, fruits rouges, grenadille et sauce aux framboises

*Associé à deux verres de vin valdôtain*

Réervations



+39 0165 – 74821