

Il Pranzo "Les Saveurs de l'Alpage"

Sabato 1 e Domenica 2 Ottobre 2016

€ 25,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione



BELVEDERE

(Frazione Gimillan, 75 - 0165.751812)

Insalata du Berger con tomino caprino caldo
Quadrotto con crema di fontina della Latteria Morzenti
Tartare di fassone con mix di verdure grigliate
dell'azienda agricola Le Motte di Elter Giorgio
La fiocca con castagne

BRASSERIE LES PERTZES

(Via Dr. Grappein, 93 - 0165.749227)

Assiette cogneintze (affettato e fontina *della Latteria Morzenti*)
Medaglione di cervo ai frutti rossi con polenta taragna
Tarte Tatin
Caffè

LA BARME

(Frazione Valnontey, 8 - 0165.749177)

Carpaccio di carne messata e verdure croccanti
Straccetti di farina di castagne alla mocetta e fontina
dell'azienda agricola Prasupiaz di Jeantet Bruno
Civet di cervo con guanciaie, porcini, timo della Valnontey e polenta rustica
Clafoutis ai lamponi e rabarbaro del nostro orto

LA FERME DU GRAND PARADIS

(Frazione Valnontey, 32 - 348.2589500)

Petto di tacchino cotto a bassa temperatura
con insalatina, maionese alla senape e cialda di fontina
Gnocchetti con farina di castagne e fonduta di Duché d'Aoste
Polenta con carbonada
Dessert

Tutte le carni, i formaggi e le verdure di questo menù vengono prodotti dall'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis di Bortoli Paola.

Il Pranzo "Les Saveurs de l'Alpage"

Sabato 1 e Domenica 2 Ottobre 2016

€ 25,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione



LA MADONNINA DEL GRAN PARADISO

(Rue Laydetré, 7 - 0165.74078)

Peilà di Cogne

L'orto nel piatto (porri al gratin con toma stagionata, verza stufata e Bleu d'Aoste, patate nostrane, barbabietole e castagne)

Bavarese all'Achillea con riduzione al miele di Cogne e Muscat Petit Grain, terra di Mecoulin e mele candite

I formaggi di questo menù vengono prodotti dall'azienda agricola Broillot di Giolitto Giovanni e le verdure dall'azienda agricola Plan de la Tour di Savin Letizia.

LA MAISON DU GOÛT CAFÉ

(Frazione Lillaz, 33 - 0165.1845271 / 348.5116793)

Quiche alle verdure su letto di fonduta

con fontina dell'azienda agricola Prasupiaz di Jeantet Bruno

Risotto con fontina *dell'azienda agricola Prasupiaz di Jeantet Bruno,*

noci e miele de *Les Abeilles de Cogne di Nardi Monique*

Polenta e camoscio

Tris di dolci del Parco (Stella Alpina, Dolce del Minatore e Dolce del Gran Paradiso) con panna o gelato, prodotti da La Maison du Goût di Cogne

LOU BEQUET

(Frazione Cretaz, 93 - 0165.74651)

Carpaccio di cervo con mirtilli neri e vinaigrette ai frutti di bosco

Spuma di fonduta di patate e fontina *della Latteria Morzenti* con tartufo nero

Favò

(zuppa di fave con crostini di pane, ditalini di pasta, fontina, salsiccia, santoreggia e pomodoro)

Crema di Cogne con tegole

Assaggio di Genepy dell'azienda agricola *Le Motte di Elter Giorgio*

Il Pranzo "Les Saveurs de l'Alpage"

Sabato 1 e Domenica 2 Ottobre 2016

€ 25,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione



LOU RESSIGNON

(Rue Mines de Cogne, 22 - 0165.74034)

Strudel di verdure e ricotta dell'azienda agricola *La Ferme du Grand Paradis di Bortoli Paola* con crema di patate porri e zafferano

Seupetta à la Cogneintze

Filetino di maiale in crosta con funghi finferli e polenta rustica

oppure

Assortimento di formaggi dell'azienda agricola *La Ferme du Grand Paradis di Bortoli Paola*

Panna cotta alle castagne e sciroppo d'acero

LOU TCHAPPÉ

(Frazione Lillaz, 126 - 0165.74379 / 0165.749291)

Orzetto ai funghi porcini oppure Crespelle alla valdostana

La soça du Tchappé oppure Medaglioni di capriolo

Crema di Cogne con tegole oppure Frutti di bosco con panna o gelato

Caffè

I prodotti caseari di questo menù vengono prodotti dall'azienda agricola Broillot di Giolitto Giovanni

NOTRE MAISON

(Frazione Cretaz, 8 - 0165.74104)

Trota di Lillaz in tartare con gruyère du Duché d'Aoste dell'azienda agricola *La Ferme du Grand Paradis di Bortoli Paola*

Raviolo aperto con fontina e porri

Spiedino di carne mista alla losa con patata al cartoccio

Crema di Cogne

SANT'ORSO

(Rue Bourgeois, 2 - 0165.74821)

Trota di Lillaz in carpione

Favò di Ozein con Fontina della *Latteria Morzenti*

Torta Sant'Orso di pane nero, mele, pinoli e uvetta