



Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 29 et dimanche 30 septembre 2018

€ 30,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

BAR À FROMAGE

"RESTAURANT DE MONTAGNE"

(Rue Grand Paradis, 21 – +39 0165.749696)

Carpaccio de viande *messata* et céleri

Gnocchis de pommes de terre et thym de notre jardin potager
avec truite saumonée de Lillaz *de la Pisciculture Thomasset*

Aumônière de pommes, raisins secs et cannelle avec glace vanille



BELVEDERE

(Hameau Gimillan, 75 – +39 347.8580479 | +39 0165.74059)

Pommes en trois façons à la mode de grand-mère

Pâtes *maltagliati* maison avec cèpes et chou rouge
de l'exploitation agricole Le Motte

Fromages *de l'exploitation agricole Les Piasses* avec polenta à la valdôtaine
et pommes de terre locale nature

Reblec (fromage frais) avec fruits

Vin maison et café





Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 29 et dimanche 30 septembre 2018

€ 30,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

BRASSERIE LES PERTZES

(Rue Dr. Grappein, 93 – +39 0165.749227)

Tourte de pommes de terres et poireaux *de l'exploitation agricole Le Motte* avec fondue

Côtelettes de gibier grillées marinées aux parfums de montagne

Panna cotta aux marrons glacés avec sauce aux kakis

Café



CŒUR DE BOIS

(Avenue Cavagnet, 31 auprès de l'Hôtel Miramonti – +39 0165.74030)

Terrine de boudin valdôtain *de la charcuterie Marco*

et pommes de terre, sauce à la betterave rouge,

mellefeuille de betterave et *tomino* frais

Risotto au Bleu d'Aoste, poires, gel au safran

Truite *de la Pisciculture Thomasset* aux groseilles avec timbale de riz blanc

et noir aux épices

Buffet de pâtisserie





Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 29 et dimanche 30 septembre 2018

€ 30,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

LA BARMER

(Hameau Valnontey, 8 – +39 0165.749177)

Filet de truite de Lillaz *de la Pisciculture Thomasset* en marinade
et julienne de légumes

Carpaccio de viande *messata* avec *bagna cauda*

Petits gnocchis de farine de châtaignes avec *mocetta*
et *Fontina* d'alpage

Civet de cerf avec *guanciaie*, cèpes, thym de la Valnontey
et polenta rustique

Clafoutis aux framboises et rhubarbe de notre jardin potager



LA BRASSERIE DU BON BEC

(Rue Bourgeois, 72 – +39 0165.749288)

Truite de Lillaz *de la Pisciculture Thomasset* fumée maison
avec sauce de raifort

Soça de Cogne (avec *Fontina de l'exploitation agricole Broillot*)

Crème de Cogne avec *tegole* (biscuits typiques valdôtains)





Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 29 et dimanche 30 septembre 2018

€ 30,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

LA MADONNINA DEL GRAN PARADISO

(Rue Laydetré, 7 – +39 0165.74078)

Perles de Fontina *de l'exploitation agricole* de sarrasin,

fries en tempura avec salade de chou frisé au vinaigre de pommes

Tagliatelles à l'œuf de betterave *de l'exploitation agricole Le Motte*

avec fondue de tomme *de l'exploitation agricole Les Piasses*

Cuisse et carré de chamois en deux cuissons

(à basse température et grillé) avec tourte de pommes de terre et poireaux

Glace au génépy *de l'exploitation agricole Le Motte*,

crème anglaise et miettes de *tegole* de Cognac (biscuits typiques valdôtains)



LOU RESSIGNON

(Rue Mines de Cognac, 22 – +39 0165.74034)

Polenta grillée avec chanterelles sautées à l'ail et au persil

et fondue de tomme *de l'exploitation agricole La Ferme du Grand Paradis*

Seupetta à la Cogneintze

Filet de porc en croûte avec sauce aux pommes de Gressan

ou

Selection de fromages *de l'exploitation agricole La Ferme du Grand Paradis*

avec compote de rhubarbe de Cognac

Parfait à la cannelle avec sauce au café,

crumble de fruits secs et oranges confites





Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 29 et dimanche 30 septembre 2018
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

NOTRE MAISON

(Hameau Cretaz, 8 – +39 0165.74104)

Salade avec œufs de caille et chèvre

de l'exploitation agricole La Ferme du Grand Paradis

Risotto aux cèpes

Jambon braisé de Saint Oyen, sauce aux prune

et pomme de terre en papillote

Meringue avec glace aux noisettes



SANT'ORSO

(Rue Bourgeois, 2 – +39 0165.74821)

Tartare de valdostaine pie rouge *de la boucherie Zoppo de Sarre,*

moutarde au miel de Cognac *de l'apiculture Api tra le nubi*

Favò d'Ozein (avec saucisse d'Arnad *de la fabrique de charcuterie*

Maison Bertolin et Fontina *de l'exploitation agricole Les Piasses*)

Duché d'Aoste *de l'exploitation agricole La Ferme du Grand Paradis*

avec compote de gingembre, coing et rhubarbe

Glace fait maison à la cannelle, poire et moût

avec crème fouettée *de l'exploitation agricole Les Piasses di Massimiliano Garin*

