



MENU THÉMATIQUE CANTINE APERTE 2018

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

Restaurant de l'Hôtel La Madonnina del Gran Paradiso :

Crème de pommes de terre et cèpes

avec lamelles de truite de Lillaz fumée



Gnocchis de polenta

avec fondue de Reblezeun vieilli chez la "Cantina Erbvoglio"



Daube de bœuf au "Merlot Le Merle"

de la cave "Les Crêtes" avec purée de pommes de terre et garniture printanière



Parfait au touron

avec réduction au vin rouge de raisins surmaturés et gouttes de café

Vins au verre de la Cave "Les Crêtes"

Réservations



+39 0165 - 74078



MENU THÉMATIQUE CANTINE APERTE 2018

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

Restaurant de l'Hôtel La Barme :

Chèvre frais grillé

sur lit de betteraves, salade, orange et pignons



Pâtes "strozzapreti" La Barme d'eau et farine

avec asperges, pholiotes du peuplier frais et joue de porc



Ragoût d'entrecôte et lard de porc à l'étuvée

avec olives de Nice et artichauts épineux



Strudel aux pommes tiède

avec sabayon aux Génépy

Vins au verre de la Cave "Feudo di San Maurizio"

Réservations



+39 0165 - 749177



MENU THÉMATIQUE CANTINE APERTE 2018

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

Restaurant Lou Ressonon :

Bavarois de chèvre

avec asperges et chips de vitelotte



Raviolis de citrouille

avec crème de parmesan



Bavette d'Angus argentin

avec sauce au porto et pomme de terre en papillote



Sorbet a sureau

avec fraises au gingembre

Vins au verre des Caves "Cave Gargantua"

Réservations



+39 0165 - 74034



MENU THÉMATIQUE CANTINE APERTE 2018

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

Restaurant de l'Hôtel Notre Maison :

Salade d'asperges

et pralines de fromage



Risotto d'orge avec betterave et lard

avec Bleu d'Aoste



Cuisse de canard confite aux agrumes

avec endive



Gâteau de pommes de terre et fruits secs

avec sauce aux noisettes

Vins au verre des Caves "Grosjean" et "Maison Rosset"

Réservations



+39 0165 – 74104



MENU THÉMATIQUE CANTINE APERTE 2018

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

Brasserie Les Pertzes :

Petit timbale de choux rouge

sur velouté de poivrons



Petits gnocchis de pommes de terre

à la tomme et thym



Jarret d'agneau

au parfum de Génepy



Panna cotta aux marrons

et sauce Grand Marnier

Vins au verre des Caves "Maison Anselmet" et "La Plantze"

Réservations



+39 0165 - 749227



MENU THÉMATIQUE CANTINE APERTE 2018

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

Restaurant de l'Hôtel Ondezana :

Salé maison

avec brunoise de légumes crus



Risotto à la betterave

avec fondue au Bleu d'Aoste



Crêpes à la valdôtaine



Joue de veau

avec grains de noisettes et polenta



Dessert maison

Vins au verre des Caves "Lo Triolet" et "Les Crêtes"

Réservations



+39 0165 – 74248



MENU THÉMATIQUE CANTINE APERTE 2018

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

Restaurant de l'Hôtel Sant'Orso :

Tartare de valdostaine pie rouge

avec moutarde au miel de Cognac et croûton de pain



Straccetti de sarrasin

avec chou et Fontina DOP au beurre d'alpage



Carbonnade de valdostaine pie rouge

avec pomme de terre à l'anglaise



Mont-Blanc

avec châtaignes au miel, biscuit de maïs et nougatine à l'amande

Vins au verre des Caves "Braga" et "Les Granges"

Réservations



+39 0165 – 74821



MENU THÉMATIQUE CANTINE APERTE 2018

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

Restaurant du chalet Sylvenoire :

Riz aux myrtilles et artichaux



Truite de Lillaz parfumée



Bacio Sylvenoire

Vins au verre de la Cave "Les Crêtes"

Réservations



+39 330 - 257514 | +39 333 - 2627335



MENU THÉMATIQUE CANTINE APERTE 2018

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

Restaurant La Cave de Cognac :

Truite de Lillaz marinée

avec salade de chou de Milan et vinaigrette parfumée au raifort



Tagliatelles de châtaignes

au ragoût de cerf



Cuisse de canard à l'orange et cardamome

avec garniture



Tiramisu au pan ner

Vins au verre des Caves "Ottin", "Noussan" et "La Crotta de Tanteun e Marietta"

Réservations



+39 0165 – 74498



MENU THÉMATIQUE CANTINE APERTE 2018

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

Restaurant de l'hôtel Belvedere

Hors-d'œuvre de Grand-Père

Saucisson de betteraves chaud, cotechino, rattes et fromage de chèvre



Mille-feuille à la Cogneintze



Chamois au vin Torrette

avec polenta à la valdôtaine



Affogato au Génépy

de l'exploitation agricole Le Motte

Vins au verre de la Cave "Mont Rêve"

Réservations



+39 0165 – 751812



MENU THÉMATIQUE CANTINE APERTE 2018

Samedi et Dimanche

€ 35,00 (*Vin associé inclus*)

Restaurant La Maison du Goût Café :

Petit planche de charcuterie et fromages km 0

avec sauces assorties

Salade de Grand-Mère

avec betteraves, croûtons de pain de seigle et tomme de l'exploitation agricole Garin



Risotto avec noix, miel et Fontina douce

de l'exploitation agricole Garin



Chamois avec polenta

de farine de maïs moulue sur meule de pierre



Gâteau aux fruits rouges de la Maison du Goût

avec glace à la vanille

Café

Vins au verre de la Cave "Mont Rêve"

Réservations



+39 0165 – 1845271