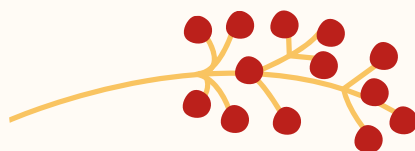


LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

Bar à Fromage restaurant de montagne

RUE GRAND PARADIS, 21
+39 0165.749696



Apéritif de la Maison

Tartare de truite saumonée de Lillaz
de la pisciculture Thomasset, marinée
à l'aneth, poivre rose et gingembre,
crème de haricots blancs

Vapelenentse (bouillon de viande, Fontina
de l'exploitation agricole Giolitto Giovanni,
chou de Milan, pain complet
de la Boulangerie du Bellevue)

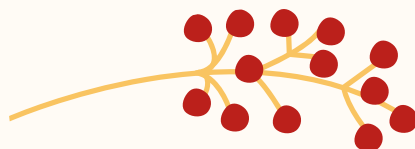
Aumônière tiède de pommes, raisins secs,
cannelle et sauce vanille



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

Belvedere

HAMEAU GIMILLAN, 75
+39 347.8580479



Mocetta (viande séchée), fromage
de Nonna Rosa avec noix valdôtaines
et purée de pommes reinettes

Gnocchis aux orties au Bleu d'Aoste
de l'exploitation agricole Morzenti

ou

Soupe aux céréales Gran Paradiso avec pain
de la boulangerie Gran Paradiso Pane

Sanglier avec polenta moulue
à la meule de pierre

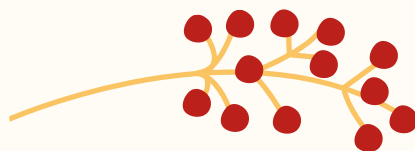
Parfait au génépy



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

Brasserie Les Pertzes

RUE DR. GRAPPEIN, 93
+39 0165.749227



Flan de boudin de betterave avec fondue de
Fontina *de l'exploitation agricole Garin*

Soça (chou, poireaux, pommes de terre
de l'exploitation agricole Le Beson, Fontina
de l'exploitation agricole Garin)

Aumônière de pommes
avec crème anglaise à la vanille

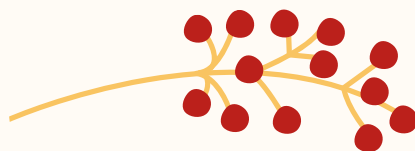
Café



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

Coeur de Bois

AVENUE CAVAGNET, 31
À L'HOTEL MIRAMONTI
+39 0165.74030



Timbale de pommes de terre à la truffe noire
sur fondue de tomme de Gressoney

Risotto d'orge aux orties, mousse
de tomino et escargots

Rosbif aux quatre poivres et vermouth
avec duchesse de polenta

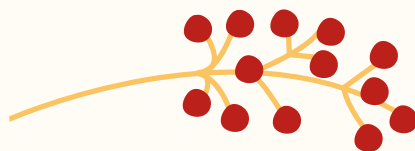
Parfait au génepy avec mécoulin de Cogne
au beurre salé et noix de Donnas



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

La Barne

HAMEAU VALNONTÉY, 8
+39 0165.749177



Truite de Lillaz *de la pisciculture Thomasset*
en marinade et julienne de légumes

Lard d'Arnad AOP, châtaignes au miel
et mécoulin *de la Pâtisserie Perret*

Pâtes à la farine de châtaignes
avec mocetta et tomme de Gressoney

Clafoutis de framboises et rhubarbe
de Valnontey

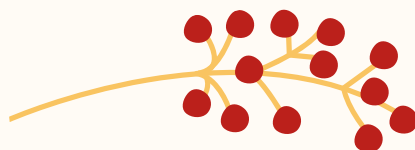
Café et génépy maison



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

La Brasserie du Bon Bec

RUE BOURGEOIS, 72
+39 0165.749288



Salade du Berger avec croûtons de pain
complet *de la Boulangerie du Bellevue*

Soça de Cogne avec Fontina
de l'exploitation agricole Giolitto Giovanni

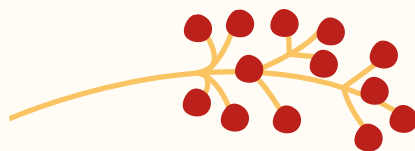
Panna cotta aux châtaignes



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

La Cave de Cognac bistrot et bouteillerie

RUE BOURGEOIS, 50
+39 0165.74498



Tartare de bœuf valdôtain avec légumes crus,
sauce aux anchois et pop corn

La saucisse « cotechino » d'Arnad
avec haricots verts, tomates cerises et menthe

Glace aux châtaignes, miel et génépy

Eau et couvert

Pain de seigle et blanc *de la boulangerie*

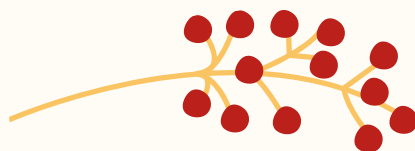
Gran Paradiso Pane



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

La Madonnina del Gran Paradiso

RUE LAYDETRÉ, 7
+39 0165.74078



Jaune d'œuf frit, mousse de fromage "taleggiato"
de l'exploitation agricole Pra su Piaz, nid de
poireaux frits *de l'exploitation agricole Le Beson*

Tagliolini aux betteraves *de l'exploitation agricole
Le Beson*, beurre de chèvre et copeaux fins
de chocolat noir 85%

Joues de bovin Valdôtain AREV, polenta de maïs et
chou de Milan *de l'exploitation agricole Le Beson*

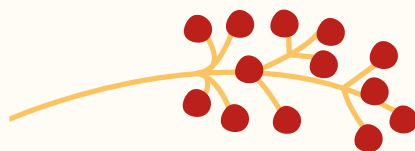
Cranma confiaye à la Cogneintze *de l'exploitation
agricole Giolitto Giovanni*, châtaignes
caramélisées et gouttes de grappa



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

Lou Bequet

HAMEAU CRETAZ, 93
+39 0165.74651



Flan de Fontina de l'exploitation agricole
Garin, miettes de pain de seigle grillé
et poireaux à l'étouffée

Favò

Bœuf braisé au Torrette
et purée de pommes de terre

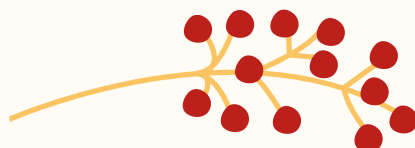
Mécoulin fait maison avec crème fouettée



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

Lon Rassignon

RUE MINES DE COGNE, 22
+39 0165.74034



Flan de pommes de terre et fines herbes
de l'exploitation agricole Le Beson sur fondue
de Fontina *de l'exploitation agricole Garin*
et gaufrette de pain de seigle aux noix
de la boulangerie Gran Paradiso Pane

Seupetta à la Cogneintze

Ragoût de sanglier valdôtain au Torrette Doc
avec polenta rustique

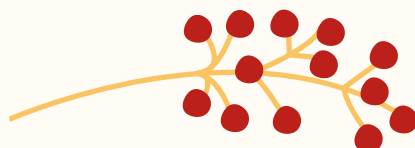
Parfait aux fruits rouges avec sauce à la vanille
et croquant de mécoulin *de la Pâtisserie Perret*



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

Notre Maison

HAMEAU CRETAZ, 8
+39 0165.74104



Jaune d'œuf en croûte sur fondue de Gruyère
Duché d'Aoste *de l'exploitation agricole*
La Ferme du Grand Paradis, épinards
et truffe noire

Raviolis à la Vapelenentse avec crème de fèves
et crumble de pain de seigle et Fontina
de l'exploitation agricole Giolitto Giovanni

Petite tomme *de l'exploitation agricole Garin*
au four avec oignon doux et pommes de terre

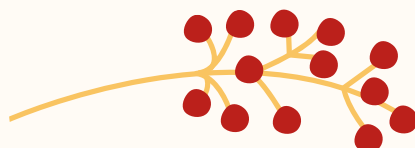
Mille-feuille de mécoulin avec châtaignes,
génépy et crème gianduia
(chocolat à la noisette)



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE
Samedi 02 et dimanche 03 octobre 2021
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

Sant'Orso

RUE BOURGEOIS, 2
+39 0165.74821 | +39 0165.74822



Petit flan de poireaux sur crème de pommes
de terre *de l'exploitation agricole Le Beson*
et mille-feuille de Duché d'Aoste
de l'exploitation agricole La Ferme
du Grand Paradis

Favò d'Ozein avec Fontina *de l'exploitation*
agricole Giolitto Giovanni

Tarte tatin aux pommes reinettes
avec glace fiordilatte fait maison

Eau et couvert
Pain de seigle et blanc de la boulangerie
Gran Paradiso Pane

