

IL MENU "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"

Sabato 1 - Domenica 2 ottobre 2022

€ 35,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione

BAR À FROMAGE "RESTAURANT DE MONTAGNE"

Rue Grand Paradis, 21 – 0165.749696

L'aperitivo della Casa

La trota salmonata di Lillaz in carpione
della *troticoltura Thomasset*

La soça di Cogne con fontina
dell'*azienda agricola Giolitto Giovanni*

Il fagottino di mele, uvetta e cannella
su crema alla vaniglia



Devétéya de Cogne



COMUNE
DI COGNE



IL MENU "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"

Sabato 1 - Domenica 2 ottobre 2022

€ 35,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione

BRASSERIE LES PERTZES

Rue Dr. Grappein, 94 – 0165.749227

Lo sformatino di zucca su spuma di toma mista (pecora-capra)
dell'*azienda agricola Le Beson*

Gli gnocchetti di ortica con burro spumoso al timo
su fonduta di coquadar dell'*azienda agricola Garin*

Le costolette di cinghiale con salsa al lampone
e patate quarantine dell'*azienda agricola Le Beson*

La mousse di cioccolato e frutti rossi

Caffè



Devétéya de Cogne



COMUNE
DI COGNE



www.lovevda.it



cogne

IL MENU "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"

Sabato 1 - Domenica 2 ottobre 2022

€ 35,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione

COEUR DE BOIS

c/o Hotel Miramonti – Avenue Cavagnet, 31 - 0165.74030

Il porcino fondente con spuma di maccagnotto
dell'*azienda agricola Prasupiaz*

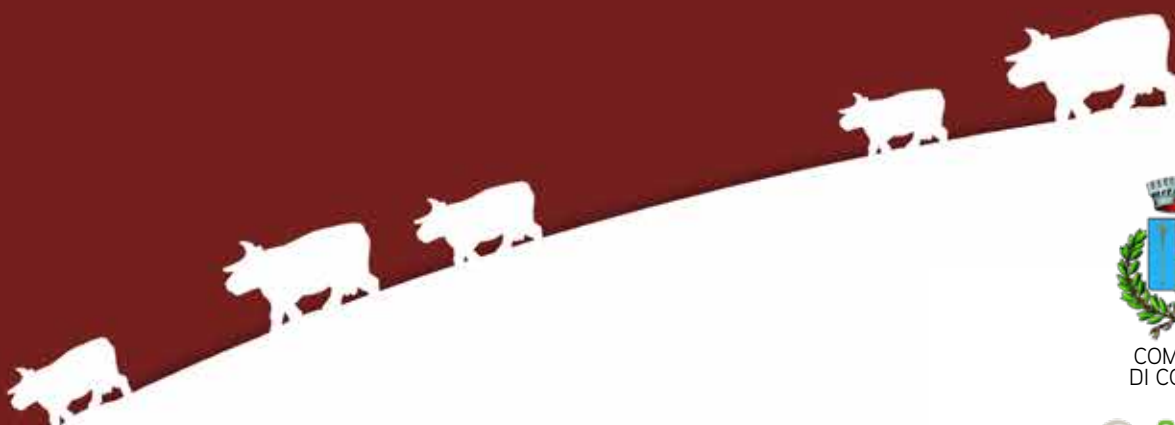
I raviolini di cervo,
burro d'alpeggio dell'*azienda agricola Prasupiaz* e castagne alle erbe

Il petto d'anatra arrosto,
latte dell'*azienda agricola Prasupiaz*, miele e génépy

La panna d'alpeggio montata dell'*azienda agricola Prasupiaz*,
estratto di lamponi e vaniglia



Devétéya de Cogne



IL MENU "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"

Sabato 1 - Domenica 2 ottobre 2022

€ 35,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione

LA BARMÉ

Fraz. Valnontey, 8 – 0165.749177

Il carpaccio di mocetta all'olio di noce,
lardo di Arnad, castagne al miele e mécoulin del *panificio Gran Paradiso Pane*

Gli straccetti alla farina di castagne
e formaggio coquadar dell'*azienda agricola Garin*

Il clafoutis di lamponi e rabarbaro della Valnontey

Caffè e génépy maison



Devétéya de Cogne



IL MENU "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"

Sabato 1 - Domenica 2 ottobre 2022

€ 35,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione

LA MADONNINA DEL GRAN PARADISO

Rue Laydetré, 7 – 0165.74078

L'uovo poché, crema di patate e perle di tartufo, chips di patate viola
dell'*azienda agricola Le Beson*

Gli gnocchi alle barbabietole,
fonduta di bleu de chèvre dell'*azienda agricola Le Beson*

L'osso buco di cervo,
cipolle caramellate e mini zucchine brasate dell'*azienda agricola Le Beson*

La panna cotta di Cogne, miele millefiori
(con prodotti delle *aziende agricole Giolitto Giovanni e Plan de la Tour*)



Devétéya de Cogne



IL MENU "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"

Sabato 1 - Domenica 2 ottobre 2022

€ 35,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione

LOU BEQUET

Frazione Cretaz, 93 – 0165.74651

Il timballino di polenta integrale,
crema di Bleu d'Aoste e castagne al timo

Il "risotto" d'orzo con verdure d'autunno,
barbabietole e fontina vecchia dell'*azienda agricola Garin*

Lo spallotto di vitello al forno,
zucca, patate e riduzione di Blanc de Morgex

La crostata con mele renette e mirtilli neri



Devétéya de Cogne



COMUNE
DI COGNE



IL MENU "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"

Sabato 1 - Domenica 2 ottobre 2022

€ 35,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione

LOU RESSIGNON

Rue Mines de Cogne, 22 – 0165.74034

Lo strudel di verza e porri dell'*azienda agricola Le Beson*
con castagne su fonduta valdostana

I ravioli di erbette e ricotta di pecora e capra
dell'*azienda agricola Le Beson* al burro e timo con scaglie di mandorla e uvetta

Il brasato di manzo al Torrette DOC VdA
con polenta rustica

Il mantecato alla cannella
con crema alla nocciola e briciole di mécoulin



Devétéya de Cogne



IL MENU "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"

Sabato 1 - Domenica 2 ottobre 2022

€ 35,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione

LOU TCHAPPÉ

Frazione Lillaz, 126 – 0165.74379

Il flan di polenta su letto di fonduta di fontina d'alpeggio
dell'*azienda agricola Giolitto Giovanni*

La soça di riso con porri, patate, riso, cavolo verza
e carne messata di pecora dell'*azienda agricola Plan de la Tour*

Il bollito misto valdostano
dell'*azienda agricola Plan de la Tour*



Devétéya de Cogne



www.lovevda.it



IL MENU "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"

Sabato 1 - Domenica 2 ottobre 2022

€ 35,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione

NOTRE MAISON

Fraz. Cretaz, 8 – 0165.74104

Lo sformatino di cacio ricotta
dell'*azienda agricola Le Beson* con salsa ai porri e patate viola

Le crespelle di segale con patate e fontina
dell'*azienda agricola Giolitto Giovanni* e salsa ai funghi porcini

Lo stinco brasato di pezzata rossa valdostana
dell'*azienda agricola La Ferme du Grand Paradis* con verza stufata

La sfogliatina di mele caramellate
con crema vaniglia e panna



Devétéya de Cogne



COMUNE
DI COGNE



www.lovevda.it



cogne

IL MENU "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"

Sabato 1 - Domenica 2 ottobre 2022

€ 35,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione

SANT'ORSO

Rue Bourgeois, 2 – 0165.74821

Lo sformatino di porcini e cotechino
con fonduta di toma di pecora dell'*azienda agricola Morzenti*

Le lasagnette di farina integrale di castagne
con verza, porri, patate dell'*azienda agricola Le Beson* e burro e fontina d'alpeggio

La tarte tatin
con la fiocca (panna montata)



Devétéya de Cogne



COMUNE
DI COGNE



www.lovevda.it



cogne

IL MENU "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"

Sabato 1 - Domenica 2 ottobre 2022

€ 35,00 a persona (bevande escluse)

gradita la prenotazione

TRATTORIA SONVEULLA

Rue Limnea Borealis, 47 – 0165.1911005

Il carpaccio di carne salata di propria produzione
con scaglie di grana e olio di noci

La soça di Cogne con cavolo, porri e patate dell'*azienda agricola Le Beson*
e fontina dell'*azienda agricola Prasupiaz*

La polenta cotta sulla stufa a legna
con brocca dell'*azienda agricola Prasupiaz*

oppure

La polenta concia

La crema di Cogne con panna dell'*azienda agricola Prasupiaz*

Génépy fatto in casa



Devétéya de Cogne

