



Les Saveurs de l'Alpage



Sabato 28 e domenica 29 settembre 2019

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

BAR À FROMAGE “RESTAURANT DE MONTAGNE”

(Rue Grand Paradis, 21 – 0165.749696)

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

La scaloppa alla valdostana con Fontina *dell'azienda agricola Broillot*,
patate al forno

Il fagottino di mele, uvetta e cannella con gelato alla crema



BELVEDERE

(Frazione Gimillan, 75 – 0165.751812 | 347.8580479)

L'insalata del Maien (insalata del nostro orto
con pane *del panificio Gran Paradiso Pane*
e formaggio *dell'azienda agricola Garin*)

Il capriolo con polenta valdostana
(con Fontina *dell'azienda agricola Garin*)

La Fontina e il caprino d'Alpeggio

Il tortino di mele renette con yogurt della casa





Les Saveurs de l'Alpage



Sabato 28 e domenica 29 settembre 2019

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

BRASSERIE LES PERTZES

(Rue Dr. Grappein, 93 – 0165.749227)

Il tortino di patate e porri *dell'azienda agricola Le Motte*

con fonduta di Fromadzo *dell'azienda agricola Arpisson*

Il carré di agnello al profumo delle nostre erbe di montagna

La panna cotta alla crema di Cogne al profumo di grappa

Caffè



COEUR DE BOIS

(Avenue Cavagnet, 31 c/o Hotel Miramonti – 0165.74030)

Il flan di topinambur con fonduta valdostana

Il fagottino di crespella, ricotta, noci, radicchio

Il brasato di cervo e verdure con polenta integrale

La mousse di “grolla” con crema inglese





Les Saveurs de l'Alpage



Sabato 28 e domenica 29 settembre 2019

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

LA BARMÉ

(Frazione Valnontey, 8 – 0165.749177)

Il filetto di trota di Lillaz *della Troticoltura Thomasset* in carpione
e julienne di verdure

Il carpaccio di carne messata con bagna cauda

Gli gnocchetti di farina di castagne
alla mocetta e Fontina d'alpeggio

Il civet di cervo con guanciale, porcini,
timo della Valnontey e polenta rustica

Il clafoutis di lamponi e rabarbaro del nostro orto



LA FERME DU GRAND PARADIS

(Frazione Valnontey, 32 – 348.2589500)

L'assiette di salumi della Ferme

La tartiflette

oppure

Gli gnocchetti con farina di castagne con ragù
o con fonduta di Duché d'Aoste

La polenta con carbonada e salsicetta in umido

La torta di ricotta e cioccolato con mele caramellate



*Tutte le carni, i salumi e i formaggi vengono prodotti
nell'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis*



Les Saveurs de l'Alpage



Sabato 28 e domenica 29 settembre 2019

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

LA MADONNINA DEL GRAN PARADISO

(Rue Laydetré, 7 – 0165.74078)

La spuma di patate, fonduta di Fontina,
tuorlo morbido e chips di patate “quarantine”

I bottoni di pasta all'uovo, capra e cavolo,
burro nocciola e briciole di boudin scottate

Il filetto di vacca Valdostana *AREV*,
rape fondenti al sugo del filetto e scalogni confit

Il soufflé ghiacciato di carote, zabaione caldo al génépy



I prodotti provengono dalle aziende agricole

Broillot, Le Beson e Macelleria Marco

LOU RESSIGNON

(Rue Mines de Cogne, 22 – 0165.74034)

Lo sformato di patate e boudin
con fonduta al Bleu d'Aoste e briciole di pane nero

I ravioli di castagne, porri e lardo
su crema di toma *dell'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis*

Il brasato di cervo con salsa ai finferli e polenta rustica
oppure

L'assortimento di formaggi *dell'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis*

Il mantecato alla vaniglia e zenzero con coulis di lampone e biscuit al cioccolato





Les Saveurs de l'Alpage



Sabato 28 e domenica 29 settembre 2019

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

NOTRE MAISON

(Frazione Cretaz, 8 – 0165.74104)

Lo sformatino di patate e finferli con salsa al Grand Gruyère
dell'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis

I ravioli alla Valpelenentze con burro fuso e santoreggia

I porcini trifolati con manzo e polenta

Il cioccolato bianco, frutti di bosco, meringa alle nocciole in
barattolo



SANT'ORSO

(Rue Bourgeois, 2 – 0165.74821)

Lo sformatino di porri e patate *dell'azienda agricola Le Beson*,
speck *della macelleria Berthod di Valtournenche* e fonduta

La favò

Il Jeus (spezzatino di carne valdostana)

con le patate quarantine *dell'azienda agricola Le Beson*

La panna cotta alla menta e frutti di bosco

