



Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 28 et dimanche 29 septembre 2019
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

BAR À FROMAGE “RESTAURANT DE MONTAGNE”

(Rue Grand Paradis, 21 – +39 0165.749696)

La truite saumonée de Lillaz *de la pisciculture Thomasset* en marinade

L'escalope à la valdôtaine avec *Fontina de l'exploitation agricole Broillot*,
pommes de terre au four

L'aumônière de pommes, raisins secs et cannelle avec glace à la crème



BELVEDERE

(Hameau Gimillan, 75 – +39 0165.751812 | +39 347.8580479)

La salade du *Maien* (salade de notre jardin potager
avec pain *de la boulangerie Gran Paradiso Pane*
et fromage *de l'exploitation agricole Garin*)

Le chevreuil avec polenta à la valdôtaine
(avec *Fontina de l'exploitation agricole Garin*)

La *Fontina* et le fromage de chèvre d'Alpage

La tartelette de pommes reinettes avec yaourt maison





Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 28 et dimanche 29 septembre 2019
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)
Réservation conseillée

BRASSERIE LES PERTZES

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

La petite tourte aux pommes de terre et poireaux
de l'exploitation agricole Le Motte
avec fondue de *Fromadzo de l'exploitation agricole Arpisson*
Le carré d'agneau au parfum de nos herbes de montagne
La *panna cotta* à la crème de Cogne au parfum de grappa
Café



CŒUR DE BOIS

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

Le timbale de topinambour avec fondue valdôtaine
L'aumônière de crêpes, *ricotta*, noix, trévisse
La carbonnade de cerf et légumes avec polenta intégrale
La mousse de "*grolla*" avec crème anglaise





Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 28 et dimanche 29 septembre 2019
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

LA BARMÉ

(Hameau Valnontey, 8 – +39 0165.749177)

Le filet de truite de Lillaz *de la pisciculture Thomasset* en marinade
et julienne de légumes

Le carpaccio de viande *messata* avec bagna cauda

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

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

Le clafoutis aux framboises et rhubarbe de notre jardin potager



LA FERME DU GRAND PARADIS

(Hameau Valnontey, 32 – +39 348.2589500)

L'assiette de charcuterie de la Ferme

La tartiflette

ou

Les petits gnocchis de farine de châtaignes à la bolognaise
ou avec fondue de Duché d'Aoste

La polenta avec ragoût et mijoté de saucisse

Le gâteau de *ricotta* et chocolat avec pommes caramélisées



*Toutes les viandes, la charcuterie et les fromages sont produits
dans l'exploitation agricole La Ferme du Grand Paradis*



Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 28 et dimanche 29 septembre 2019
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

LA MADONNINA DEL GRAN PARADISO

(Rue Laydetré, 7 – +39 0165.74078)

La mousse de pommes de terre, fondue de *Fontina*,
jaune d'œuf moelleux et chips de pommes de terre "quarantine"

Les boutons de pâtes aux œufs, chèvre et chou,
beurre noisette et miettes de boudin grillées

Le filet de vache Valdôtaine *AREV*,
navets fondants à la sauce du filet et échalotes confites

Le soufflé glacé de carottes, sabayon chaud au génépy



Les produits proviennent des exploitations agricoles

Broillot, Le Beson et Macelleria Marco

LOU RESSIGNON

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

Le timbale de pommes de terre et boudin
avec fondue au Bleu d'Aoste et miettes de pain de seigle

Les raviolis de châtaignes, poireaux et lard
sur crème de tomme *de l'exploitation agricole La Ferme du Grand Paradis*

Le rôti braisé de cerf avec sauce de chanterelles et polenta rustique
ou

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

La glace crémeuse à la vanille et gingembre
avec coulis de framboises et biscuit au chocolat





Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 28 et dimanche 29 septembre 2019
€ 30,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

NOTRE MAISON

(Hameau Cretaz, 8 – +39 0165.74104)

Le petit timbale de pommes de terre et chanterelles avec sauce
au Grand Gruyère *de l'exploitation agricole La Ferme du Grand Paradis*

Les raviolis à la Valpelenentze avec beurre fondu et sarriette

Les cèpes sautés à l'ail et au persil avec bœuf et polenta

Le chocolat blanc, fruits rouges, meringue aux noisettes en bocal



SANT'ORSO

(Rue Bourgeois, 2 – +39 0165.74821)

Le petit timbale de poireaux et pommes de terre *de l'exploitation agricole Le Beson*,
speck *de la boucherie Berthod de Valtournenche* et fondue

La favò

Le Jeus (ragoût de viande valdôtaine)

avec pommes de terre "*quarantine*" *de l'exploitation agricole Le Beson*

La panna cotta à la menthe et fruits rouges

