

LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

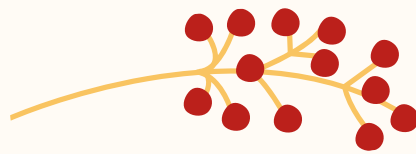
€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

# Bar à Fromage restaurant de montagne

**RUE GRAND PARADIS, 21**

**0165.749696**



L'aperitivo della Casa

La tartare di trota salmonata di Lillaz  
*della trotticoltura Thomasset*, marinata  
all'aneto, pepe rosa e zenzero, crema  
di fagioli cannellini

La Vapelenentse (brodo di carne,  
Fontina *dell'azienda agricola Giolitto Giovanni*,  
cavolo verza, pane integrale  
*della Panetteria del Bellevue*)

Il fagottino tiepido di mele, uvetta, cannella  
e salsa vaniglia



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

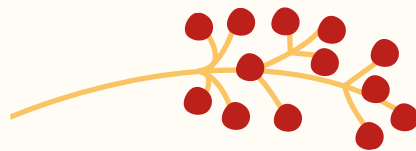
€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

# Belvedere

**FRAZIONE GIMILLAN, 75**

**347.8580479**



Mocetta, formaggio di Nonna Rosa con noci  
valdostane e purè di mela renetta

Gnocchi di ortica al Bleu d'Aoste *dell'azienda  
agricola Morzenti*

oppure

Zuppa di cereali Gran Paradiso con pane  
*del panificio Gran Paradiso Pane*

Cinghiale con polenta macinata a pietra

Semifreddo al génépy



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

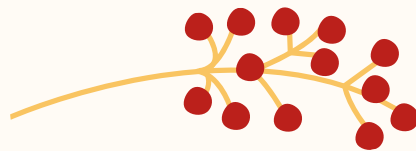
€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

# Brasserie Les Pertzes

**RUE DR. GRAPPEIN, 93**

**0165.749227**



Sformatino di boudin di rapa rossa con fonduta  
di Fontina *dell'azienda agricola Garin*

Soça (cavolo, porri, patate  
*dell'azienda agricola Le Beson,*  
Fontina *dell'azienda agricola Garin*)

Fagottino di mele con salsa inglese  
alla vaniglia

Caffè



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

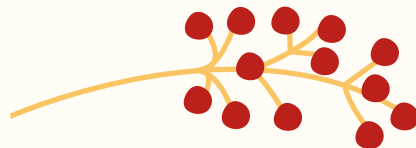
Gradita la prenotazione

# Coeur de Bois

**AVENUE CAVAGNET, 31**

**C/O HOTEL MIRAMONTI**

**0165.74030**



Timballo di patate al tartufo nero  
su fonduta di toma di Gressoney

Orzo risottato alle ortiche, spuma  
di tomino e lumache

Roastbeef ai quattro pepi e vermouth  
con duchessa di polenta

Semifreddo al génépy con mécoulin di Cogne  
al burro salato e noci di Donnas



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

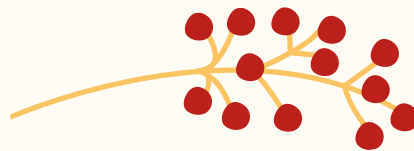
€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

# La Barne

**FRAZIONE VALNONTÉY, 8**

**0165.749177**



Trota di Lillaz *della troticoltura Thomasset*  
in carpione e julienne di verdure

Lardo di Arnad DOP, castagne al miele  
e mécoulin *della Pasticceria Perret*

Straccetti di farina di castagne alla mocetta  
e toma di Gressoney

Clafoutis di lamponi e rabarbaro di Valnontey  
Caffè e génépy maison



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

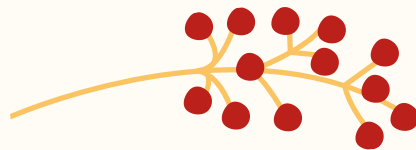
€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

# La Brasserie du Bon Bec

**RUE BOURGEOIS, 72**

**0165.749288**



L'insalatina du Berger con crostini di pane  
integrale *della Panetteria del Bellevue*

La Soça di Cogne con Fontina  
*dell'azienda agricola Giolitto Giovanni*

La panna cotta alle castagne



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

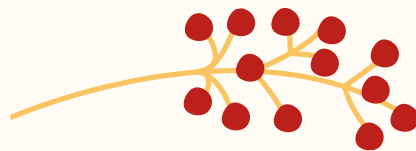
€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

# La Cave de Coagne osteria e bottiglieria

**RUE BOURGEOIS, 50**

**0165.74498**



La tartare di pezzata rossa valdostana  
con verdure crude, salsa acciugata  
alla gressonara e pop corn

Il cotechino d'Arnad con fagiolini,  
pomodorini e menta

Il gelato alle castagne, miele e génépy

Acqua e coperto

Pane nero e bianco *del panificio Gran Paradiso Pane*



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

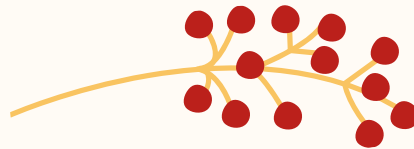
€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

# La Madonnina del Gran Paradiso

RUE LAYDETRÉ, 7

0165.74078



Il tuorlo fritto, spuma di formaggio taleggiato  
*dell'azienda agricola Pra su Piaz*, nido di porri fritti  
*dell'azienda agricola Le Beson*

I tagliolini alle barbabietole *dell'azienda agricola  
Le Beson*, burro di capra e scaglie sottili  
di fondente all'85%

Le guance di bovino Valdostano AREV, polenta  
di mais e cavolo verza *dell'azienda agricola  
Le Beson*

La cranma confiaye à la Cogneintze *dell'azienda  
agricola Giolitto Giovanni*, castagne caramellate  
e gocce di grappa





LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

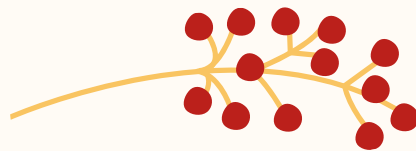
€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

Lon Bequet

FRAZIONE CRETAZ, 93

0165.74651



Il flan di Fontina *dell'azienda agricola Garin*,  
briciole di pane nero tostato e porri stufati

La Favò

Il brasato di manzo al Torrette  
e purea di patate

Il mécoulin fatto in casa con la panna montata



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

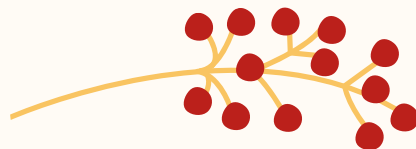
€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

# Lon Rassignon

**RUE MINES DE COGNE, 22**

**0165.74034**



Flan di patate ed erbe *dell'azienda agricola  
Le Beson* su fonduta di Fontina *dell'azienda  
agricola Garin* e cialda di pane nero alle noci  
*del panificio Gran Paradiso Pane*

Seupetta à la Cogneintze

Bocconcini di cinghiale valdostano  
al Torrette Doc con polenta rustica

Mantecato ai frutti di bosco con salsa  
alla vaniglia e croccante di mécoulin  
*della Pasticceria Perret*



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

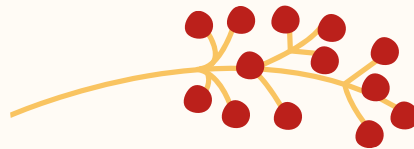
€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

# Notre Maison

**FRAZIONE CRETAZ, 8**

**0165.74104**



Rosso d'uovo in crosta su fonduta di Gruyère  
Duché d'Aoste *dell'azienda agricola La Ferme  
du Grand Paradis*, spinaci e tartufo nero

Ravioli alla Vapelenentse con crema di fave  
e crumble di pane nero e Fontina *dell'azienda  
agricola Giolitto Giovanni*

Tometta *dell'azienda agricola Garin* al forno  
con cipolla dolce e patate

Millefoglie di mécoulin con castagne, génépy  
e crema gianduia



LES SAVEURS DU BLÉ ET DE L'ALPAGE

Sabato 02 e domenica 03 ottobre 2021

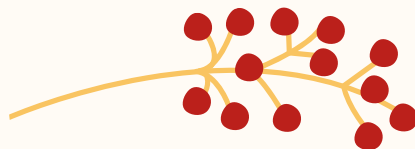
€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

# Sant'Orso

**RUE BOURGEOIS, 2**

**0165.74821 | 0165.74822**



Lo sformatino di porri su crema di patate  
quarantine *dell'azienda agricola Le Beson*  
e millefoglie di Duché d'Aoste *dell'azienda  
agricola La Ferme du Grand Paradis*

La favò di Ozein con Fontina *dell'azienda  
agricola Giolitto Giovanni*

La tarte tatin alle mele renette  
con gelato fiordilatte fatto in casa

Acqua e coperto

Pane nero e bianco *del panificio Gran Paradiso Pane*

