

Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE

Samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022

€ 35,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

# Bar à fromage

RESTAURANT DE MONTAGNE

Rue Grand Paradis, 21

+39 0165.749696

Apéro de la maison

Truite saumonée de Lillaz en marinade  
de la *pisciculture Thomasset*

Soça de Cogne  
avec fontina de la *ferme Giolitto Giovanni*

Chausson de pommes, raisins secs et cannelle  
sur crème à la vanille



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
Samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022  
€ 35,00 par personne (boissons non incluses)  
Réservation conseillée

BRASSERIE

*Les Pertzes*

Rue Doct. Grappein, 94  
+39 0165.749227

**Flan de courge**

sur mousse de tomme mixte (brebis-chèvre)  
de la *ferme Le Beson*

**Gnocchis d'ortie avec beurre moussoux au thym**

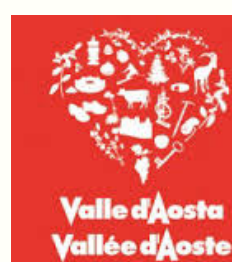
su fondue de coquadar de la *ferme Garin*

**Côtelettes de sanglier avec sauce aux framboises**

et pommes de terre de la *ferme Le Beson*

**Mousse au chocolat et fruits rouges**

Café



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
Samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022  
€ 35,00 par personne (boissons non incluses)  
Réservation conseillée

# Cœur de Bois

À L'HOTEL MIRAMONTI

Avenue Cavagnet, 31  
+39 0165.74030

Cèpe fondant avec mousse de maccagnotto  
de la *ferme Prasupiaz*

Raviolis de cerf,  
beurre d'alpage de la *ferme Prasupiaz*  
et châtaignes aux herbes

Blanc de canard rôti,  
lait de la *ferme Prasupiaz*, miel et génépy

Crème d'alpage fouettée  
de la *ferme Prasupiaz*, extrait de  
framboises et vanille





Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
Samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022  
€ 35,00 par personne (boissons non incluses)  
Réservation conseillée

# La Barme

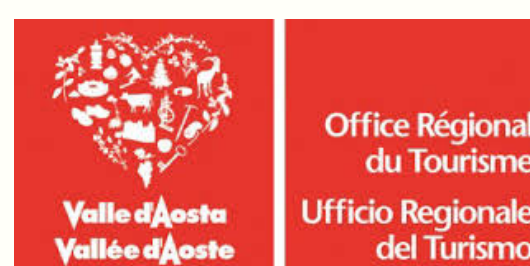
Hameau Valnontey, 8  
+39 0165.749177

**Carpaccio de mocetta à l'huile de noix,**  
lard d'Arnad, châtaignes au miel et mécoulin  
de la *boulangerie Gran Paradiso Pane*

**Pâtes fraîches à la farine de châtaignes**  
et fromage coquadar de la *ferme Garin*

**Clafoutis de framboises et rhubarbe**  
de la Valnontey

**Café et génépy fait maison**



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE

Samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022

€ 35,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

# La Madonnina

DEL GRAN PARADISO

Rue Laydetré, 7

+39 0165.74078

**Oeuf poché,**

crème de pommes de terre et perles de truffe,  
chips de vitelotte de la *ferme Le Beson*

**Gnocchis aux betteraves,**

fondue de bleu de chèvre de la *ferme Le Beson*

**Osso-buco de cerf,**

oignons caramélisés et mini courgettes braisées  
de la *ferme Le Beson*

**Panna cotta de Cogne,**

miel millefleurs (avec produits des *fermes Giolitto  
Giovanni et Plan de la Tour*)





Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE

Samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022

€ 35,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

# Lou Bequet

Hameau Cretaz, 93

+39 0165.74651

Timbale de polenta de maïs complet,  
crème de Bleu d'Aoste et châtaignes au thym

"Risotto" d'orge avec légumes d'automne,  
betteraves et fontina affinée de la ferme Garin

Épaule de veau au four,  
courge, pommes de terre et sauce au Blanc de Morgex

Tarte aux pommes reinettes et myrtilles noires



**Devétéya  
de Cogne**

**LES SAVEURS DE L'ALPAGE**

**Samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022**

**€ 35,00 par personne (boissons non incluses)**

**Réservation conseillée**

# Lou Rassignon

**Rue Mines de Cogne, 22**

**+39 0165.74034**

**Strudel de chou frisé et poireaux**

*de la ferme Le Beson*

avec châtaignes sur fondue valdôtaine

**Raviolis aux blettes et ricotta de brebis et chèvre**

*de la ferme Le Beson au beurre et thym*

avec copeaux d'amandes et raisins secs

**Boeuf braisé au Torrette AOC VdA**

avec polenta rustique

**Parfait à la cannelle**

avec crème à la noisette et miettes de mécoulin



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
Samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022  
€ 35,00 par personne (boissons non incluses)  
Réservation conseillée

# Lou Schappé

Hameau Lillaz, 126  
+39 0165.74379

## Flan de polenta

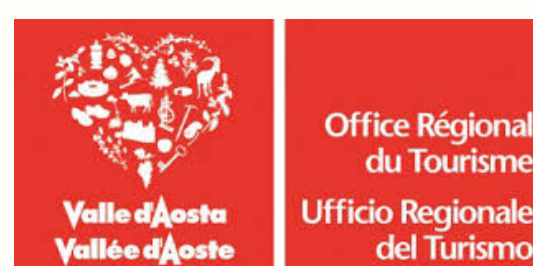
sur fondue de fontina d'alpage  
de la *ferme Giolitto Giovanni*

## Soça de riz

avec poireaux, pommes de terre, riz, chou frisé et  
viande messata de brebis de la *ferme Plan de la Tour*

## Bollito misto valdôtain

de la *ferme Plan de la Tour*





**Devétéya  
de Cogne**

**LES SAVEURS DE L'ALPAGE**

**Samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022**

**€ 35,00 par personne (boissons non incluses)**

**Réservation conseillée**

# Notre Maison

**Hameau Cretaz, 8**

**+39 0165.74104**

**Flan de cacio-ricotta**

*de la ferme Le Beson*

*avec sauce aux poireaux et vitelottes*

**Crêpes de seigle avec pommes de terre et fontina**

*de la ferme Giolitto Giovanni et sauce aux cèpes*

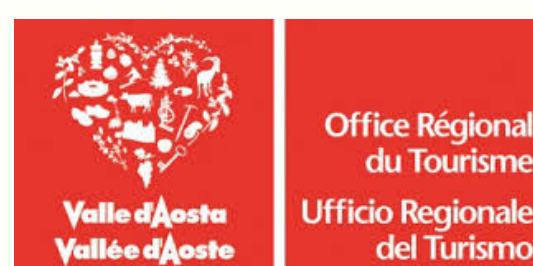
**Jarret braisé de valdostaine pie rouge**

*de la ferme La Ferme du Grand Paradis*

*avec chou frisé à l'étouffée*

**Chausson de pommes caramélisées**

*avec crème vanille et crème fouettée*



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE

Samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022

€ 35,00 par personne (boissons non incluses)

Réservation conseillée

# Sant'Orso

Rue Bourgeois, 2

+39 0165.74821

**Flan de cèpes et cotechino**

avec fondue de tomme de brebis

de la *ferme Morzenti*

**Lasagnes de farine complète de châtaignes**

avec chou frisé, poireaux, pommes de terre de la

*ferme Le Beson* et beurre et fontina d'alpage

**Tarte tatin**

avec la fiocca (crème fouettée)





Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
Samedi 1 et dimanche 2 octobre 2022  
€ 35,00 par personne (boissons non incluses)  
Réservation conseillée

TRATTORIA  
*Souveilla*

Rue Limnea Borealis, 47  
+39 0165.1911005

**Carpaccio de viande salée**  
avec copeaux de fromage grana et huile de noix

**Soça di Cogne**  
avec chou frisé, poireaux et pommes de terre de la ferme  
*Le Beson* et fontina de la ferme *Prasupiaz*

**Polenta cuite sur le poêle à bois**  
avec brossa de la ferme *Prasupiaz*

ou

**Polenta au fromage**

**Crème de Cogne**  
avec crème de la ferme *Prasupiaz*

**Génépy fait maison**

