



# Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 30 Septembre et Dimanche 1<sup>er</sup> Octobre 2017  
**€ 30,00** par personne (boissons non comprises)  
*Réservation conseillée*

**BELVEDERE**

(Hameau Gimillan, 75 – +39 0165.751812)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTEBELVEDERE](https://rebrand.ly/RistoranteBelvedere)



Apéritif avec Petit Arvine à la cannelle

Pommes reinettes et fromage frit *de l'exploitation agricole Massimiliano Garin,*

brochettes de fruits avec jambon cru

Riz avec betteraves rouges de notre jardin potager

et chèvre frais *de la Crèmerie Morzenti*

Ballottines de chou *de l'exploitation agricole Le Motte* à la Belvedere

avec polenta au Bleu d'Aoste et rattes de notre jardin potager au beurre et romarin

Strudel maison

Génépy *de l'exploitation agricole Le Motte*



**BRASSERIE LES PERTZES**

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

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTELESPERTZES](https://rebrand.ly/RistoranteLesPertzes)



Carpaccio de cerf mariné aux parfums de montagne et tête de moine

Timbale de choux-fleurs sur crème de betteraves rouges

*de l'exploitation agricole Morzenti*

Jarret d'agneau braisé au Pinot Noir

avec pommes de terre "quarantine" et polenta de sarrasin

Strudel de pommes reinettes avec crème à la vanille

Café





# Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 30 Septembre et Dimanche 1<sup>er</sup> Octobre 2017  
€ 30,00 par personne (boissons non comprises)  
*Réservation conseillée*

**LA BARME**

(Hameau Valnontey, 8 – +39 0165.749177)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTELABARME](https://rebrand.ly/ristorantelabarme)



Matelote de filet de truite de Lillaz *de la Pisciculture Thomasset*  
et julienne de légumes

Carpaccio de viande "messata" avec bagna cauda

Straccetti de farine de châtaigne avec mocetta et fontina d'alpage

Ravioli de cerf et myrtille au beurre et thym de la Valnontey

Carbonade de bœuf avec guanciale, cèpes et polenta rustique

Clafoutis aux framboises et rhubarbe de notre jardin potager



**LA CAVE DE COGNE**

(Rue Bourgeois, 50 – +39 0165.74498)

[HTTPS://REBRAND.LY/LACAVEDECOGNE](https://rebrand.ly/lacavecogne)



Verre à pied de Blanc de Morgex et de la Salle

avec canapé de truite de Lillaz *de la Pisciculture Thomasset*,

soufflé de fromage de chèvre,

composition de légumes croquants *de l'exploitation agricole Le Motte*

avec sauce de bagna cauda

Petits gnocchis de farine d'épeautre avec fondue de Bleu d'Aoste

Bouilli de viande mesada avec pommes de terre à l'anglaise et chou de Milan

*de l'exploitation agricole Le Motte*

Tiramisù au génepy *de l'exploitation agricole Le Motte*





# Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 30 Septembre et Dimanche 1<sup>er</sup> Octobre 2017  
€ 30,00 par personne (boissons non comprises)  
*Réservation conseillée*

## LA FERME DU GRAND PARADIS

(Hameau Valnontey, 32 – +39 348.2589500)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTELAFERMEDUGRANDPARADIS](https://rebrand.ly/RistoranteLaFermeDuGrandParadis)



Petit timbale de courge, amaretti et noisettes avec fondue

Petits gnocchis de châtaignes avec ragoût de canard ou fondue de Duché d'Aoste

Poitrine de pintade cuite basse température avec mousse de chanterelles

Gâteau de la Devétéya avec mousse au yaourt

*Toutes les viandes et les fromages de ce menu sont produits par l'exploitation agricole La Ferme du Grand Paradis.*



## LA MAISON DU GOÛT CAFÉ

(Hameau Lillaz, 33 – +39 0165.1845271)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTELAMAISONDUGOUT](https://rebrand.ly/RistoranteLaMaisonDuGout)



Salade maison (pommes de terre, betteraves rouges, fontina

*de l'exploitation agricole Massimiliano Garin et croûtons de pain*

*de La Maison du Goût*)

Soupe à l'orge avec champignons

Polenta et chamois

Gâteau du Parc





# Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 30 Septembre et Dimanche 1<sup>er</sup> Octobre 2017  
**€ 30,00** par personne (boissons non comprises)  
*Réservation conseillée*

**LOU RESSIGNON**

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

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTELOURESSIGNON](https://rebrand.ly/ristorantelouressignon)



Timbale de courge avec mousse de tomme *de l'exploitation agricole*

*La Ferme du Grand Paradis* et miettes de saucisse

Seupetta à la Cogneintze

Daube de bœuf, chanterelles, raisin et polenta rustique

ou

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

Parfait croquant avec crème de châtaignes et miel



**NOTRE MAISON**

(Hameau Cretaz, 8 – +39 0165.74104)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTENOTREMAISON](https://rebrand.ly/ristorante-notre-maison)



Salade de Trévise blanchie avec chèvre frais

*de l'exploitation agricole La Ferme du Grand Paradis*

Gnocchis d'orge à la tomme et thym

Viandes bouillies avec pommes de terre

Panna cotta à la rhubarbe





# Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 30 Septembre et Dimanche 1<sup>er</sup> Octobre 2017  
**€ 30,00** par personne (boissons non comprises)  
*Réservation conseillée*

**SANT'ORSO**

(Rue Bourgeois, 2 – 0165.74821)

[HTTPS://REBRAND.LY/RISTORANTESANTORSO](https://rebrand.ly/ristorantesantorso)



Assiette de charcuterie typique avec fontina *de l'exploitation agricole*

*Massimiliano Garin* et châtaignes au miel

Favò d'Ozein

(Pain de seigle, fontina *de l'exploitation agricole Massimiliano Garin*, fèves, saucisse et tomates)

Gâteau Sant'Orso avec glace à la crème de Cogne



Si vous souhaitez rejoindre les alpages de la Devétéya à pieds ou en VTT,  
il sera également possible de déguster le menu typique an altitude.  
(Vallée de l'Urtier – Alta Via n° 2)

**REFUGE SOGNO DI BERDZÉ**

(Localité Peradzà – +39 0165.749111)

[HTTPS://REBRAND.LY/RIFUGIOSOGNODIBERDZE](https://rebrand.ly/rifugiosognodiberdze)



Petits timbales de salade de Trévisé, crème et fontina *de l'exploitation agricole*

*Broilto de Giolitto Giovanni* avec fondue

Paupiettes chaudes de prunes et lard d'Arnad

Longe de porc à la bière avec pommes de terre au four

Crème de Cogne au rhum

Café

*(Compris ¼ de vin)*





# Les Saveurs de l'Alpage



Samedi 30 Septembre et Dimanche 1<sup>er</sup> Octobre 2017  
€ 30,00 par personne (boissons non comprises)  
*Réservation conseillée*

## **BAR À FROMAGE** **"RESTAURANT DE MONTAGNE"**

(Rue Grand Paradis, 21 – +39 0165.749696)

Tarte de betteraves *de l'exploitation agricole Le Motte* sur fondue de tomme aux deux laits  
*de l'exploitation agricole La Ferme du Grand Paradis*

Soça de Cogne

Aumônière de pommes, raisin sec et cannelle avec crème à la vanille

## **LA BRASSERIE DU BON BEC**

(Rue Bourgeois, 72 – +39 0165.749288)

Fondue à la valdôtaine avec fontina *de l'exploitation agricole Broillot de Giolitto Giovanni*  
avec croûtons de polenta

Filet de truite de Lillaz *de la Pisciculture Thomasset* au beurre d'alpage  
*de l'exploitation agricole Broillot de Giolitto Giovanni* et thym

Crème de Cogne avec tegole (biscuits typiques valdôtains)

## **LA MINE**

(Villaggio Minatori, 82 – +39 0165.74445 / +39 347.8424425)

Salade de la Mine (mocetta *de la Boucherie Agostino*, pommes de terre à l'anglaise, pommes  
reinettes, noix et vinaigre balsamique)

Tagliatelles avec salade de Trévis, mocetta *de la Boucherie Agostino* et fontina  
*de l'exploitation agricole Prasupiaz de Jeantet Bruno*

Médaille de veau avec pommes Golden et Blanc de Morgex

Crème de Cogne avec Mecoulin *de la Pâtisserie Perret*

Café

*(Compris un verre de vin valdôtain)*