Les Saveurs de l'Alpage

Sabato 29 e domenica 30 settembre 2018

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

BAR À FROMAGE "RESTAURANT DE MONTAGNE"

(Rue Grand Paradis, 21 – 0165.749696)

Il carpaccio di carne messata e sedano

Gli gnocchi di patate e timo del nostro orto

alla trota salmonata di Lillaz *della Troticoltura Thomasset*

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

BELVEDERE

(Frazione Gimillan, 75 – 347.8580479 | 0165.74059)

Il tris di mele alla moda della nonna

I maltagliati della casa con funghi porcini

e cavolo rosso *dell'azienda agricola Le Motte*

L'assortimento di formaggi *dell'azienda agricola Les Piasses*

con polenta valdostana e patate nostrane nature

Il reblec con frutta

Vino della casa e caffè

Les Saveurs de l'Alpage

Sabato 29 e domenica 30 settembre 2018

€ 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

Il tris di costolette di selvaggina alla griglia

marinate ai profumi di montagna

La panna cotta ai marron glacé con crema di cachi

Caffè

CŒUR DE BOIS

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

La terrina di boudin *della macelleria Marco* e patate,

salsa alla barbabietola rossa, millefoglie di barbabietola

e tomino fresco

Il risotto al Bleu d'Aoste e pere, gel allo zafferano

Il tacco di trota *della Troticoltura Thomasset* ai ribes

con timballo di riso bianco e nero alle spezie

Il buffet di pasticceria

Les Saveurs de l'Alpage

Sabato 29 e domenica 30 settembre 2018

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

LA BARME

(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 BRASSERIE DU BON BEC

(Rue Bourgeois, 72 – 0165.749288)

La trota di Lillaz *della Troticoltura Thomasset*
affumicata in casa con salsa al rafano

La soça di Cogne (con Fontina *dell'azienda agricola Broillot)*

La crema di Cogne con tegole

Les Saveurs de l'Alpage

Sabato 29 e domenica 30 settembre 2018

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

LA MADONNINA DEL GRAN PARADISO

(Rue Laydetré, 7 – 0165.74078)

Le perle di Fontina *dell'azienda agricola Broillot* di grano saraceno,
fritte in tempura con insalatina di verza all'agro di mele

Le tagliatelle all'uovo e barbabietole *dell'azienda agricola Le Motte*
con fonduta di toma *dell'azienda agricola Les Piasses*

La coscia e il carré di camoscio in due cotture
(a bassa temperatura e alla griglia) con tortino di patate e porri

Il gelato al génépy *dell'azienda agricola Le Motte,*
crema inglese e terra di tegole di Cogne

LOU RESSIGNON

(Rue Mines de Cogne, 22 – 0165.74034)

La polenta grigliata con finferli trifolati e fonduta di toma
dell'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis

La seupetta à la Cogneintze

Il filettino di maiale in crosta con salsa alle mele di Gressan

oppure

L'assortimento di formaggi *dell'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis*
con composta di rabarbaro di Cogne

Il mantecato alla cannella con crema al caffè,
crumble di frutta secca e arance candite

Les Saveurs de l'Alpage

Sabato 29 e domenica 30 settembre 2018

€ 30,00 a persona (bevande escluse)

Gradita la prenotazione

NOTRE MAISON

(Frazione Cretaz, 8 – 0165.74104)

L'insalatina con uova di quaglia e caprino
dell'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis

Il riso ai porcini

Il prosciutto di Saint Oyen alla brace,
salsa di prugne e patata al cartoccio

La meringa con gelato alle nocciole

SANT'ORSO

(Rue Bourgeois, 2 – 0165.74821)

La battuta di pezzata rossa valdostana *della macelleria Zoppo*,
senape al miele di Cogne *dell'apicoltura Api tra le nubi*

La favò di Ozein (con salsiccia d'Arnad *del salumificio Maison Bertolin*
e Fontina *dell'azienda agricola Les Piasses*)

Il Duché d'Aoste *dell'azienda agricola La Ferme du Grand Paradis*
con composta di zenzero, mele cotogne e rabarbaro

Il gelato fatto in casa alla cannella, pere e mosto
con panna montata *dell'azienda agricola Les Piasses*